

Mango Milkshake IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale Maris Otter	2.1 kg (60.9%)	80.3 %	6
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	0.3 kg (8.7%)	82 %	4.5
Ziarno	Strzegom - Żytni	0.2 kg (5.8%)	81 %	9
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.15 kg (4.3%)	75 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (4.3%)	--- %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	8.7 %

Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.7 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni