

MangoBerryShake

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Equanot	32 g	20 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	3.5 g	Fermentis
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	3.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	0.375 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	450 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Dodatek smakowy	Truskawki	500 g	Fermentacja burzliwa	8 dni

Notatki

- Zacieranie:
Wsyp płatki do 3.2l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 5l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany sód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 13l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. W 50 minucie gotowania dodaj laktozę. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 32g chmielu Equanot. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże, które wcześniej można uwodnić.

Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpe z mango i truskawki. Po około 9-10 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic.

Rozlew:

Przed rozlewem musisz bardzo dokładnie przefiltrować piwo, tak aby pozbyć się chmielin i resztek owoców. Butelkujemy z użyciem około 85g glukozy.

Degustacja:

Milkshake IPA bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po tygodniu jest już nagazowane i zdatne do picia. Nie powinno się go zbyt długo przechowywać, najlepiej smakuje świeże.

27 kwi 2020, 17:08