

milkshake ipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (66.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (12%)	68 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.45 kg (12%)	68 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose) R	0.25 kg (6.7%)	76.1 %	0
Cukier	truskawka - cukier 300g - 15 g cukru	0.0175 kg (0.5%)	--- %	---
Cukier	mango - pulpa 850g - 83,5 g cukru	0.0835 kg (2.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	11 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Ekuanot	21 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Ekuanot	18 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Cashmere	50 g	7 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 R	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa z mango	850 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	truskawki	350 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Degustacja 16.08.2022 - 33 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasna, bardzo mętna, w kolorze skrzystalizowanego miodu lipowego. Zdecydowanie nieklarowne. Piana bardzo wysoka, średnio i drobnopełcherzykowa, dość długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu gushing, przelać do szkła da się tylko bardzo schłodzone, inaczej mamy gejzer. <https://drive.google.com/file/d/1Qy7viOZGJV5W9QNh3Nru6VQEhvXFu5t/view?usp=sharing>

- Aromat: MANGO, MANGO, MANGO :) świeże słodko-kwaśne owoce. Na dalszym planie cytrusy w typie grejpfruta i limonki. Truskawki prawie niewyczuwalne, no może odrobinę. Ponadto czuć taki słodki, mleczno-słodowo-zbożowy charakter piwa. Generalnie niezwykle przyjemny aromat. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: ewidentnie dominuje smak mango, takich świeżych, soczystych owoców oraz słodkiej mleczności, czy nawet śmietanki. Chmielowy charakter wyraźniejszy niż w aromacie. Nie da się nie zauważyć grejpfruta, gorzkiej pomarańczy czy limonki. Profil na pewno słodki, ale jednocześnie orzeźwiający. Niezwykle pijalne piwo, alkohol perfekcyjnie ukryty. Pojawiają się też nuty zbożowe-słodowe. W pierwszym odczuciu słodkie, później pojawiają się odczucia kwaśne z delikatnym, goryczkowym finiszem. Goryczka średnia, szybka i niezalegająca. Niewyczuwalne żadne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, kremowe, gęste, okrągłe. Słód pszeniczny oraz płatki i laktoza zrobiły dobrą robotę. Bardzo pijalne, ze zdecydowanie owocowo-mlecznym charakterem. Nagazowanie jednak zdecydowanie za wysokie. Po otwarciu należy natychmiast przelać do szkła żeby nie wykipiowało.

- Ogólne wrażenie: 9/10 wyszło naprawdę piękne piwo!! Aromat zdominowany przez mango i mleczną słodycz a cytrusy z nutami zbożowymi/ziarna dopełniły całą kompozycję. Wraz z ogrzewaniem mam wrażenie, że piwo tylko zyskuje. Bardzo pijalne, konkretne piwo, chce się wziąć kolejny łyk, a później otworzyć następną butelkę.

Z minusów no na pewno to przegazowanie. Prawdopodobnie piwo było jeszcze niedofermentowane, ponadto następnym razem trzeba je ze 2 razy przefiltrować, bo to też wzmacnia pianistość po otwarciu. Zdecydowanie warto powtórzenia, choć proporcja mango do truskawek powinna być zmieniona.

16 sie 2022, 23:54