

Milkshake Hazy Daze mango

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **33.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.5 kg (15.6%)	85 %	3
Cukier	laktoza	1 kg (6.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 630	50 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	50 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Mosaic	150 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	mango	3000 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	-------	--------	-------------------	--------

Notatki

- zacieranie
67-68 na 60 min
72 na 10 min
76 na 1min
Laktoza na ostatnie 5 min
8 gru 2019, 07:20