

Milkshake IPA z mango

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.9%)	79 %	22
Cukier	Laktoza	0.25 kg (4.1%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10.4 %
Na zimno	Equinox	25 g	2 dni	12.8 %

Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1700 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	50 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/milkshake-ipa-z-mango-i-czarna-porzeczka-receptura/>
16 gru 2019, 20:34