

## Milkshake IPA z mango ~16\*Blg (HB)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	700 ml	Własną propagacją

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

## Notatki

- Planowany podział warki na 2 równe części i fermentacja 2 różnymi kveikami.

Puree z mango ma być dodane tylko raz. W tym przepisie występuje 2 razy, ale to jedynie ze względu na obliczenia.

*24 sie 2018, 16:38*