

# Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką 1-07-2020 r. - ochyda

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.2 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.3 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.78 kg (10.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	65 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	laktoza	0.78 g	10 min	1 %
Na zimno	Mosaic	78 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Suche	19.99 g	Safale

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Pulpa z Mango	1.56 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Pożeczka koncentrat	0.85 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 10l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany słód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.  
Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpę z mango i porzeczki  
Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic

140-150g na 20 litrów - Glukoza  
8 cze 2020, 08:34