

Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	40 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	mango	600 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	czarna porzeczka	300 g	Fermentacja cicha	7 dni