

Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **5**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (19%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina	30 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Styrian Wolf	50 g	0 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango 1 warka	1200 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka 1 warka	600 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z mango 2 warka	1200 g	Fermentacja burzliwa	2 dni

Notatki

- kleikowane płatki pszenne 62 stopnie- 20 min - 10 l wody/2kg

Temperatury kleikowania poszczególnych zbóż są następujące:

jęczmień - 60-65°C
pszenica - 58-64 °C
żyto - 57-70 °C
owies - 53-59 °C
kukurydza - 62-74 °C
ryż - 68-78 °C

Zacieranie:

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.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. W 50 minucie gotowania dodaj laktozę. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 50g chmielu Equanot. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże, które wcześniej można uwodnić.

Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpe z mango i porzeczki *. Po około 9-10 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic.

Rozlew:

Przed rozlewem musisz bardzo dokładnie przefiltrować piwo, tak aby pozbyć się chmielin i resztek owoców. Butelkujemy z użyciem około 140-150g glukozy.

25 wrz 2019, 17:47