

Milkshake Mango APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons Extra Pale Ale | 2 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Light Wheat Malt | 1 kg (33.3%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | Mackinac | 30 g | 0 min | 10 % |
| hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C) | | | | |
| Whirlpool | Azacca | 30 g | 0 min | 14 % |
| hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C) | | | | |

Drożdze

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

Dodatki

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

| | | | | |
|--|--------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Mango Alonso | 900 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| w 3 dniu burzliwej bezpośrednio do fermentora | | | | |
| Inne | Laktoza | 200 g | Gotowanie | 15 min |
| Podczas gotowania, na ostatnie 15minut. Wcześniej odebrać 1l gotującej się brzezki i rozpuścić w niej laktozę. | | | | |

Notatki

- Bez chmielenia na zimno, cicha 7 dni celem uzyskania klarowności
30 paź 2021, 14:45