

Milkshake Mango IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (10.5%)	76.1 %	0
Dodatek	Łuska ryżowa	0.2 kg (2.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	60 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	45 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	45 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni