

# Milkshake mango ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (65.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (11.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (11.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	6 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	15 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	14 g	0 min	14.5 %
---------------------------	---------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Pulpa mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni