

# Milkshake Mango IPA 2022 Verdant

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (72.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (10.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	20 min	15.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	2 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango puree	850 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO modyfikowana:

zacieranie 15L  
chlerek wapnia 3gr  
gips 1.5 gr

wysładzanie 8.5 L  
chlerek 5.2 gr  
gips 2.6 gr

Do gotowania dorzucić ( po przeliczeniu do objętości )

Epsom - 1.7g/10L

NaCl - 0.6g/10L

31 maj 2022, 13:27