

Milkshake Mango IPA 2022

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (56.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (24.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	9.4 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	35 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango puree	900 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Woda RO:kran 1:1

do zacierania kwas mlekowy 18.9 L - 4ml
do wysładzania kwas mlekowy 11.7 L - 5 ml
3 kwi 2022, 19:37