

# Milkshake mango IPA 2023 v.2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (74.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (18.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (7.4%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flex	4 g	60 min	65 %
Na zimno	Nelson Sauvín MX	100 g	3 dni	11 %
Na zimno	Nectarón	25 g	3 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Mango Puree	0.9 g	Fermentacja cicha	---
-----------------	-------------	-------	-------------------	-----

## Notatki

- Woda RO:kran 1:1

zacieranie 26L - kwas mlekowy 3,5  
wysładzanie 13L - kwas mlekowy 3 ml  
*19 maj 2023, 15:18*