

Milkshake mango IPA 2023

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 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 **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (72.4%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (19.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Riwaka TB	100 g	3 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Dodatki

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

Notatki

- Woda RO kran 1:1
zacieranie 22.5L - kwas mlekowy 3ml
wysładzanie 12.5L - kwas mlekowy 3 ml
15 kwi 2023, 10:51