

Milkshake Mango IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	660 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree z mango	1800 g	Fermentacja cicha	10 dni