

Milkshake Mango IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	30 g	60 min	11.2 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	4 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	1700 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Fermentacja burzliwa 10 dni 18-20°C
Fermentacja cicha 2 tydzień 17-18°C
Po fermentacji burzliwej dodać pulpę
30 sty 2024, 01:21