

# Milkshake Mango IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (64.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	3 kg (27.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.9 kg (8.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	50 g	60 min	10.8 %
Na zimno	Sabro	150 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nectaron	150 g	3 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango	2250 g	Fermentacja cicha	2 dni

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda RO:kran 1:1

zacieranie 37L - 3 ml kwas mlekowy  
wysładzanie 9.85L - 1ml kwas mlekowy  
*14 mar 2025, 15:03*