

milkshake mango neipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **12.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 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 **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	4.5 kg (56.3%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	1.5 kg (18.8%)	78 %	108
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (18.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	7 dni	5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11.5 g	AB Mauri

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gypsum	3 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	mango puree	2700 g	Fermentacja cicha	4 dni