

Milkshake Pale Ale (mango, watermelon)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (73.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.8%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | mąka pszenna | 0.015 kg (0.2%) | --- % | --- |
| Cukier | laktoza | 0.75 kg (11.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Wolf | 25 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 20 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 5 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Styrian Wolf | 6.5 g | 5 min | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safbrew US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Mango | 2.25 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Arbuz | 2 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |

Notatki

- W planach mam zamiar podzielić warkę na dwie i na fermentację burzliwą dodać do jednej mango, a do drugiej arbuza.
Mango (zmiksowane) 1.250 g + woda 1.000 g i poddane pasteryzacji w 80 stopniach przez 2 minuty.
Arbuz - jeszcze nie wiem ile.
14 lip 2018, 07:53