

# 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**
- Wyladuj 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*