

## 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*