

Milshake IPA Mango&Cz. Porz.

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26.7**
- SRM **12.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.63 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.63 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner Malt Organic	4.5 kg	81 %	9
Ziarno	Oats, Flaked (Briess)	1 kg	85 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg	76.1 %	-1
Ziarno	Dark Liquid Extract	1.7 kg	78 %	91

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Na zimno	Mosaic (HBC 369)	50 g	3 dni	12.25 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
West Coast IPA	Ale	Płynne	ml	Wyeast