

Milshake Mango IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.9%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	ekuanot	60 g	10 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	50 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Purre z mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 15 litrów wody do wysładzania na temp 80 stopni.
do filtrowania użyłem 100 g łuski ryżowej moczonej w ciepłej wodzie przez 10minut. Dodane przed zacierem na dno kadzi filtracyjnej.
24 paź 2020, 15:27