

[PLAN] - Mango Milkshake IPA - "Cnoty Niewieście"

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **5.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsneński Premium	0.4 kg (5.8%)	81 %	2.5
resztki z magazynu				
Ziarno	Crisp - Pale Ale / Pils	2 kg (28.9%)	75 %	4.5
resztki z magazynu				
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.1%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	76.1 %	0
dodać w 50min gotowania				
Cukier	Pulpa z Mango 1800g	0.324 kg (4.7%)	100 %	66
w 100g = 18g cukru / w 1800g = 324g cukru. (EBC "na oko") Dodać w ~4-5 dniu burzliwej				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Whirlpool	Mackinac	20 g	0 min	10.5 %
75°C hop stand - 30min				
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
75°C hop stand - 30min				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mackinac	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-071 Lutra™ Kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Nastawna bez pulpy mango ~14,7BLG
Burzliwa 25-29°C
Cicha 18°C
Uwzględniając laktozę powinno zejść do 5 - 6 BLG
Bardzo dokładna filtracja!

Faktyczne ABV ~6%
29 lip 2021, 23:02