

Truskawka Mango Milkshake IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 3 kg (96.8%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 0.1 kg (3.2%) | 68 % | 79 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Mosaic Ekuanot | 15 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Mosaic Ekuanot | 15 g | 3 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-05 | Ale | Suche | 6 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 350 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 750 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Truskawki mrożone | 450 g | Fermentacja cicha | 7 dni |