

Wilkshake IPA z mango

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **3**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (70.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0 kg	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.6%)	78.3 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Gęstwa	700 ml	Własną propagacją

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni