

# MangoBerryShake

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Style **American Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **14 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.6 kg (17.1%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Equanot	32 g	20 day(s)	13.5 %
Dry Hop	Mosaic	35 g	2 day(s)	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	3.5 g	Fermentis
Safale S-33	Wheat	Dry	3.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Laktoza	0.375 g	Boil	10 min
Flavor	Pulpa Mango	450 g	Primary	8 day(s)
Flavor	Truskawki	500 g	Primary	8 day(s)

## Notes

- Zacieranie:  
Wsympłatki do 3.2l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 5l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsympześrutowany sód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 13l brzeczki.

#### Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. W 50 minucie gotowania dodaj laktoze. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 32g chmielu Equanot. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj drożdże, które wcześniej można uwodnić.

#### Fermentacja:

Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpe z mango i truskawki. Po około 9-10 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic.

#### Rozlew:

Przed rozlewem musisz bardzo dokładnie przefiltrować piwo, tak aby pozbyć się chmielin i resztek owoców. Butelkujemy z użyciem około 85g glukozy.

#### Degustacja:

Milkshake IPA bardzo szybko nadaje się do degustacji, praktycznie po tygodniu jest już nagazowane i zdatne do picia. Nie powinno się go zbyt długo przechowywać, najlepiej smakuje świeże.

*Apr 27, 2020, 5:08 PM*