

# milkshahe ipa

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **11.9 liter(s)**
- Total mash volume **15.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (66.6%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.45 kg (12%)	68 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.45 kg (12%)	68 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose) R	0.25 kg (6.7%)	76.1 %	0
Sugar	truskawka - cukier 300g - 15 g cukru	0.0175 kg (0.5%)	--- %	---
Sugar	mango - pulpa 850g - 83,5 g cukru	0.0835 kg (2.2%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ekuanot	11 g	20 min	14.5 %
Boil	Ekuanot	21 g	10 min	14.5 %
Boil	Ekuanot	18 g	0 min	14.5 %
Dry Hop	Cashmere	50 g	7 day(s)	8.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05 R	Ale	Dry	11.5 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	pulpa z mango	850 g	Primary	10 day(s)
Other	truskawki	350 g	Primary	10 day(s)

## Notes

- Degustacja 16.08.2022 - 33 dni od rozlewu

- Wygląd: barwa jasna, bardzo mętna, w kolorze skrzystalizowanego miodu lipowego. Zdecydowanie nieklarowne. Piana bardzo wysoka, średnio i drobnopełcherzykowa, dość długo utrzymująca się. Pozostawia wyraźny lacing. Po otwarciu gushing, przelać do szkła da się tylko bardzo schłodzone, inaczej mamy gejzer. <https://drive.google.com/file/d/1Qy7vIOZGJV5W9QNhm3Nru6VQEhvXFu5t/view?usp=sharing>

- Aromat: MANGO, MANGO, MANGO :) świeże słodko-kwaśne owoce. Na dalszym planie cytrusy w typie grejpfruta i limonki. Truskawki prawie niewyczuwalne, no może odrobinę. Ponadto czuć taki słodki, mleczno-słodowo-zbożowy charakter piwa. Generalnie niezwykle przyjemny aromat. Alkohol bardzo dobrze ukryty, w aromacie niewyczuwalne niechciane nuty.

- Smak: ewidentnie dominuje smak mango, takich świeżych, soczystych owoców oraz słodkiej mleczności, czy nawet śmietanki. Chmielowy charakter wyraźniejszy niż w aromacie. Nie da się nie zauważyć grejpfruta, gorzkiej pomarańczy czy limonki. Profil na pewno słodki, ale jednocześnie orzeźwiający. Niezwykle pijalne piwo, alkohol perfekcyjnie ukryty. Pojawiają się też nuty zbożowe-słodowe. W pierwszym odczuciu słodkie, później pojawiają się odczucia kwaśne z delikatnym, goryczkowym finiszem. Goryczka średnia, szybka i niezalegająca. Niewyczuwalne żadne posmaki związane z zakażeniem.

- Odczucie w ustach: piwo pełne, gładkie, kremowe, gęste, okrągłe. Słód pszeniczny oraz płatki i laktoza zrobiły dobrą robotę. Bardzo pijalne, ze zdecydowanie owocowo-mlecznym charakterem. Nagazowanie jednak zdecydowanie za wysokie. Po otwarciu należy natychmiast przelać do szkła żeby nie wykipiało.

- Ogólne wrażenie: 9/10 wyszło naprawdę piękne piwo!! Aromat zdominowany przez mango i mleczną słodycz a cytrusy z nutami zbożowymi/ziarna dopełniły całą kompozycję. Wraz z ogrzewaniem mam wrażenie, że piwo tylko zyskuje. Bardzo pijalne, konkretne piwo, chce się wziąć kolejny tyk, a później otworzyć następną butelkę.

Z minusów no na pewno to przegazowanie. Prawdopodobnie piwo było jeszcze niedofermentowane, ponadto następnym razem trzeba je ze 2 razy przefiltrować, bo to też wzmacnia pienistość po otwarciu. Zdecydowanie warte powtórzenia, choć proporcja mango do truskawek powinna być zmieniona.

*Aug 16, 2022, 11:54 PM*