

# 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 drobnopęcherzykowa, 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 wykopiało.

- 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*