

Milkshake IPA z mango i czarną porzeczką

- Gravity **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **5**
- SRM **3.8**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **34 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **37.4 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **48.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30 liter(s)**
- Total mash volume **40 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **20 min**
- Temp **66 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **30 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **62C**
- Keep mash **40 min** at **66C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **28.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **48.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	6 kg (57.1%)	82 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.5%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	2 kg (19%)	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.8%)	76.1 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina	30 g	10 min	8 %
Aroma (end of boil)	El Dorado	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Styrian Wolf	50 g	0 min	13.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Extras

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Pulpa z mango 1 warka	1200 g	Primary	2 day(s)
Flavor	Czarna porzeczka 1 warka	600 g	Primary	2 day(s)
Flavor	Pulpa z mango 2 warka	1200 g	Primary	2 day(s)

Notes

- kleikowane płatki pszenne 62 stopnie- 20 min - 10 l wody/2kg

Temperatury kleikowania poszczególnych zbóż są następujące:

jęczmień - 60-65°C
 pszenica - 58-64 °C
 żyto - 57-70 °C
 owies - 53-59 °C
 kukurydza - 62-74 °C
 ryż - 68-78 °C

Zacieranie:

Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 10l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany słód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzyj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzyj 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 23l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. W 50 minucie gotowania dodaj laktozę. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 50g 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 porzeczki *. 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 140-150g glukozy.

Sep 25, 2019, 5:47 PM