

## Milkshake IPA z mango ~16\*Blg (HB)

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **28.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.85 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **21.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **75.2C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **18.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	85 %	3
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	76.1 %	0

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aroma (end of boil)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Dry Hop	Mosaic	50 g	4 day(s)	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Kveik	Ale	Slant	700 ml	Własną propagacją

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Flavor	Laktoza	500 g	Boil	10 min
Flavor	Puree z mango	1000 g	Primary	10 day(s)

## Notes

- Planowany podział warki na 2 równe części i fermentacja 2 różnymi kveikami.

Puree z mango ma być dodane tylko raz. W tym przepisie występuje 2 razy, ale to jedynie ze względu na obliczenia.

*Aug 24, 2018, 4:38 PM*