

Oskar's recipe

Milkshake IPA Mango & Orange 16 Blg

SUROWCE (ok. 21l piwa z 23l brzezki):

- Słód Pale ale Viking Malt - 4,0 kg
- Płatki owsiane - 1,0 kg
- Płatki pszenne - 1,0 kg
- Puree z mango - 0,85 kg
- Suszona słodka pomarańcza - 100 g
- laktoza - 0,5 kg
- Chmiel Mosaic - 50 g
- Chmiel Ekuanot - 50 g
- Drożdże US-05 - 11,5 g

ZACIERANIE:

- 66-68°C - 40 min
- 72°C - 10 min
- Wystadzanie wodą o temp. ok. 76°C

CHMIELENIE:

- Mosaic - 15g na 5min
- Ekuanot - 15g przy wyłączeniu palnika
- Mosaic - 35g na cichą fermentację
- Ekuanot - 35g na cichą fermentację

FERMENTACJA:

- Burzliwa 2-3 dni w temp. ok 20°C
- Burzliwa z mango 10 dni w temp. ok. 20°C
- Cicha 2-4 dni

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 7l wody i wsypać płatki pszeniczne oraz owsiane.
2. Podgrzewamy wolno do wrzenia, ciągle mieszając i gotujemy ok. 10 min.
3. Dolewamy ok. 5l zimnej wody i ustalamy temperaturę na 70°C
4. Wsypujemy słody i utrzymujemy temperaturę 66-68°C przez 40min.
5. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 10 min.
6. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wystadzania do 78°C.
7. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
8. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem)
9. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
10. Wystadzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 23l brzezki.
11. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
12. Gotujemy brzezkę przez 60 min:
 - b) W 55 min dodajemy 15 g chmielu Mosaic oraz laktozę.
 - c) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - d) W 60 min wkładamy chłodnicę do brzezki i 15g chmielu Ekuanot.
13. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
14. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
15. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
16. Chłodzimy brzezkę do ok. 17°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
17. Fermentujemy przez ok. 2-3 dni w temperaturze 18-20°C, a następnie dodajemy przecier z mango i suszoną pomarańczę.
18. Fermentujemy kolejne 10 dni w temp. Ok 20°C, po czym mierzymy BLG.
19. Jeśli BLG jest odpowiednio niskie przelewamy na cichą, dodajemy pozostałe 35g chmielu Mosaic oraz 35g chmielu Ekuanot i zostawiamy na ok. 2-4 dni:
20. Po 2 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
21. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
22. Refermentujemy glukozą w ilości 7g na każde 0,5l piwa.