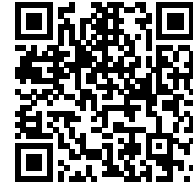


Mango Milkshake IPA



Kiekis: 37 litri
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Amerikietiškas IPA
Aludaris: Mukas
Receptas sukurtas: 2024-12-10 15:01:11
Receptas modifikuotas: 2025-01-07 09:16:03

OG: 1.064
FG: 1.019
ABV: 5.8 %
IBU: 33
EBC: 8
IBU/OG: 0.53 (kartumas ir salyklo skonis subalansuotas)



2025-02-08

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Pilsen salyklas	4.0	6.500	60.2
BEST Oat Malt	3.0	1.300	12.0
Avižiniai dribsniai	4.0	1.000	9.3
BEST Heidelberg Wheat, kvietinis salyklas	3.0	1.000	9.3
BEST Caramel Pils salyklas	5.0	0.500	4.6
Laktozė	1.0	0.500	4.6
		<u>10.800</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Warrior	-	Virimui (kartumui)	15.8	21.8	25	60
Warrior	-	Virimui (kartumui)	15.8	10.1	15	30
Citra	-	Pirmam misos apyniavimui	12.0	0.8	25	1
Mosaic	-	Pirmam misos apyniavimui	12.5	0.8	25	1
Citra	-	Sausam apyniavimui	12.0	0.0	25	0
Mosaic	-	Sausam apyniavimui	12.5	0.0	25	0
					<u>140</u>	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
LalBrew® Verdant IPA" alaus mielės	23.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kokosas	Antrinei fermentacijai	-	227.0 g
Mangai	Antrinei fermentacijai	-	5.0 kg
Vanilė	Antrinei fermentacijai	-	2.0 g

Pastabos

25 g Warrior – 60 min
15 g Warrior – 30 min

Flameout : 25 g Citra ir 25 g Mosaic bei 0.5 Kg Laktozės

Fermentacija:

- Kai fermentacija artėja prie pabaigos (5–7 dienos):
 - Į fermenterį įpilkite 2.72 kg mango tyrės. Tai užtikrins, kad fermentacija atnaujinsis dėl mango cukrų.
- Tuo pačiu metu pridėkite (Citra ir Mosaic):
- Paruoškite vanilės tinktūrą ir kokosą:
 - Vanilės tinktūrą ir kokoso drožles įdėkite kartu su sausais apyniais.

Pauzės:
40/20min

50/10 min
52/20 min
55/10 min
63/30-40 min
66/67/30 min⁷
7/ 10 min
78/5 min

Pauzių analizė:

1. 40 °C (20 min.):
 - Tikslas: Rūgštinė pauzė. Jei norite sumažinti misos pH, ši pauzė aktyvuos fitazės fermentus. Tai ypač naudinga, jei vanduo yra minkštas arba naudojate nesalyklinius priedus (avižas, kviečius).
2. 50 °C (10 min.):
 - Tikslas: Fermentų aktyvavimas ir putos stabilumas. Ši temperatūra padeda apdoroti didesnius baltymus, tačiau nesukelia drumstumo.
3. 52 °C (20 min.):
 - Tikslas: Sustiprins putos stabilumą ir tekstūrą, ypač jei naudojate kvietinius grūdus ar avižas. Puikiai tinka Milkshake IPA stiliui.
4. 55 °C (10 min.):
 - Tikslas: Baigiamas baltymų skaidymas. Tai pagerins alaus fermentacijos efektyvumą ir skaidrumą.
5. 63 °C (30–40 min.):
 - Tikslas: Beta-amilazė aktyviai kuria fermentuojamus cukrus, kurie virsta alkoholiu. Ši pauzė svarbi, jei norite užtikrinti, kad alus nebūtų per saldus.
6. 66–67 °C (30 min.):
 - Tikslas: Alpha-amilazė pridės nefermentuojamų cukrų, kurie alui suteiks kūno ir šiek tiek saldumo. Puikiai tinka Milkshake IPA charakteriui.
7. 72 °C (10 min.):
 - Tikslas: Baigiami fermentų procesai, užtikrinant, kad liktų norimas salyklo saldumas ir pilnumas.
8. 78 °C (5 min.):
 - Tikslas: Mash-out fazė, kuri sustabdo fermentų aktyvumą ir padaro misą skystesnę, kad būtų lengviau filtruoti.