

SABRO MILKSHAKE NEIPA

PA
KT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Keďže na tento pivný štýl recept na našom webe chýbal, naskladnením úžasne komplexného chmeľu Sabro sme to zobrali ako výzvu a zostavili recept.

A výsledok? Očakávania podľa charakteristiky chmeľu boli vysoké a do bodky naplnené.

Vznikol krásne oranžový a veľmi pitelný džúsik, v ktorého chuti a aróme vynikajú mandarínka, mango, ananás, pomaranč, grep a mierne kokos. Celkový dojem príjemne dopĺňa laktóza.

Koncovka je jemne horkastá, s rýchlym odoznením.

Skol 



SLADY

Viking Malt Pale Ale

5 kg

Viking Malt Ovsený slad

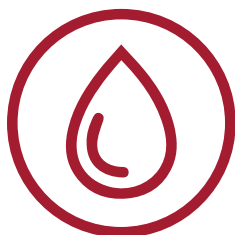
0,7 kg

Viking Malt Pšeničný slad

0,7 kg

Viking Malt Dextrínový slad

0,7 kg



RMUTOVANIE

Vystieranie: 23L

Vysladzovanie: 12L

Infúzie:

vystrieť do 63°, zvýšiť na 66°

66°C 30 min.

72°C 30 min.



CHMEĽOVAR

60 min.

Laktóza

15 min - 500g

Sabro

50g - sypať po zchladení mladiny na 80°C, odstavíť chladienie, po 20 minútach dochladiť na zákvasnú tepotu



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Safale S-33 / 1bal

Double DryHop

Sabro

DH - 50g - hneď po zakvasení, držať 72 hodín, potom vybrať

Sabro

DH - 50g - sypať po vybratí prvého DH, držať 72 hodín

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1067

FG
1024

IBU
N/A

EBC
8

ABV
6%