

# Strawberry Milkshake Sour

---

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wheat Malt	2 kg (32.3%)	83 %	5
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	6
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (16.1%)	76.1 %	0
Grain	Oats, Flaked	1 kg (16.1%)	80 %	2

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lunga	10 g	60 min	8.4 %
Boil	Amarillo	10 g	60 min	6.3 %
Boil	Lunga	10 g	30 min	8.4 %
Boil	Amarillo	10 g	30 min	6.3 %
Boil	Lunga	10 g	10 min	8.4 %
Boil	Amarillo	10 g	10 min	6.3 %
Dry Hop	El Dorado	30 g	14 day(s)	13.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---
Lactobacillus plantarum	Champagne	Dry	10 g	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Truskawki mrożone	4000 g	Secondary	14 day(s)
Water Agent	Gypsum	4 g	Mash	60 min

### Notes

- Po zacieraniu, wysładzać do maksymalnej objętości gara, odfiltrować i gotować 15 minut. Schładzamy do około 35C, a następnie na powierzchni brzezki rozsypujemy bakterie. Nie napowietrzamy, co więcej - musimy odciąć dostęp tlenu do brzezki. Brzezkę utrzymujemy w temperaturze 30-35C. Jeśli dysponujemy pHmetrem i kwasem mlekowym to postaramy się zbić pH do wartości 4,5" Czekamy 24-48h.

Laktozę dodać dopiero podczas gotowania.

Truskawki mrożone wsypać do fermentora i zalać piwem przy zlewaniu z burzliwej.

Przy zlewaniu z cichej spróbować najpierw przelać do osobnego fermentora celem filtracji a dopiero potem do KEGa.

Rozlew tylko do KEGa, w butelkach będzie gashing.

Inspirowane:

<http://www.blog.homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-z-malinami-receptura/>  
Oct 25, 2021, 2:57 PM