

## #41 Milkshake IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Soufflet - pilzneński | 1 kg (23.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno  | Malteurop - Pale Ale  | 2.5 kg (58.8%) | 80 %       | 6   |
| Dodatek | Oats, Flaked          | 0.25 kg (5.9%) | 80 %       | 2   |
| Dodatek | Wheat, Flaked         | 0.5 kg (11.8%) | 77 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Warrior | 90 g  | 0 min  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 0 dni  | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe  | 100 g | 0 min  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM55 - Zielone wzgórze | Ale | Płynne | 1000 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |           |        |                   |       |
|------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Inne | Wiśnie    | 900 g  | Fermentacja cicha | 0 dni |
| Inne | Truskawka | 1350 g | Fermentacja cicha | 0 dni |
| Inne | Laktoza   | 1000 g | Fermentacja cicha | 0 dni |