

AIPA 4 MILKSHAKE

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.3%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (10.5%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	70 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	7 min	13 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epton siarczan Mg 3 g chmielowość	2.8 g	Zacieranie	75 min
Dodatek smakowy	suszone mango	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	suszone morele	500 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warka podzielona na dwa fermentory po 12l.Owoce dodane pod koniec burzliwej(w 11 dniu),po przelaniu dodałem po płaskiej łyżce gęstwy po burzliwej.
19 mar 2019, 20:48