

Lulo Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (9.7%)	82 %	4.5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (8.3%)	81 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (4.2%)	80 %	8
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (2.8%)	79 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (8.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z lulo	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni