

## Marakuja milkshake IPA 17BLG w 20l

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Flagon   | 5 kg (80%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.625 kg (10%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.625 kg (10%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe  | 15 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Laktoza | 625 g | 10 min | 1 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 25 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 30 g  | 1 min  | 18 %       |