

Milkshake IPA 3.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Brzezka przednia	Marynka	18 g	60 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	900 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Marakuja	400 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Maliny	900 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Do podziału na dwa wiadra po 12L - jedno z mango i marakuję, drugie z malinami.
12 maj 2019, 19:36