

Milkshake IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (58.2%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.2%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.51 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia (2 laski w whisky)	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	900 g	Fermentacja cicha	10 dni