

MILKSHAKE IPA (PW) 30l

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (39.5%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (13.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (3.9%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.8 kg (10.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.6%)	75 %	45
Cukier	Laktoza	0.9 kg (11.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Eureka!	35 g	10 min	18 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Eureka!	20 g	5 dni	18 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zest z pomarańczy	150 g	Fermentacja cicha	5 dni