

Owocowa milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (79.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (4.8%)	80 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	10 g	60 min	17.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	cashmere	50 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	3000 g	Fermentacja cicha	8 dni
Dodatek smakowy	maliny	3000 g	Fermentacja cicha	8 dni

Notatki

- pół warki z truksawkami, pół z malinami
27 lip 2018, 19:55