

Pineapple Milkshake IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.9 kg (65.5%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.8%)	80 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.4 kg (13.8%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.9%)	76.1 %	0
Cukier	Ananas	0 kg	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	11 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ananas	500 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Simcoe na burzliwą w pierwszym lub drugim dniu fermentacji.
24 gru 2017, 10:21
- Za mało pineapple i za mało milkshake. Podrasować przepis i ewentualnie zmienić owoc
28 cze 2018, 19:04