

Raspberry Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (63.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	8.2 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	20 min	18 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	7 dni	18 %

Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Raspberry juice	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Vanilla fruits	3 g	Fermentacja cicha	7 dni