

Shake your MILK Cow

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	12 g	120 min	11.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Tradition	40 g	10 min	5.4 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	600 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	truskawki mrożone homogenizowane	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	mango mrożone homogenizowane	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	aromat waniliowy	4 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- rozdział brzeczki na dwie warki po 10 l
 - * 10 l + 1 kg truskawek + 2 ml aromatu
 - * 10 l + 1 kg mango + 2 ml aromatu
 - * dodatek 6,1 g wapna gaszonego na 35 litrów wody (33 do użytku)
 - * dodatek 19,5 ml chlorku wapnia 33% na 35 litrów wody (33 do użytku)
- 18 mar 2020, 13:15