

Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny hell	1 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	1 %	0
Cukier	Cukier z truskawek z fermentacji burzliwej	0.05 kg (0.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	40 g	60 min	10.4 %
Whirlpool	Belma	10 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Belma	50 g	5 dni	10.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	2 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	-------------------	--------	-------------------	-------

Notatki

- Laktoza na ostatnie 20 Minut gotowania
Na podstawie książki 50 Craft Bier Rezepte, strona 94
27 paź 2024, 14:27