

# Tropical Milkshake IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (16.4%)	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.6%)	79 %	45
Cukier	pulpa marakui	0.5 kg (16.4%)	24 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	8 g	60 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	166.67 ml	Safbrew
--------------	-----	--------	-----------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	pulpa marakui	416.67 g	Fermentacja burzliwa	5 dni