

Truskawkowy milkshake

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (18.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	4000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	10 min
Dodatek smakowy	laska wanilii	1 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Fermentacja burzliwa 17-20 C 7 dni
Fermentacja cicha 17-20 C 14 dni
Owoce dodane w postaci pulpy, razem z laską wanilii.
19 maj 2018, 09:21