

Wilga (Milkshake AIPA)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **63**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **35 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (26.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (26.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13.2%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.4 kg (10.5%)	77 %	26
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.3%)	75 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	30 g	10 min	13.1 %

Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
----------	---------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Melon	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Jabłko	500 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Trochę zbyt mętne.
24 kwi 2019, 12:01