

Strawberry Milkshake Sour

- Gravity **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.8 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **15.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.5 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|---------------|--------|-----|
| Grain | Viking Wheat Malt | 2 kg (32.3%) | 83 % | 5 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2 kg (32.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Acidulated Malt | 0.2 kg (3.2%) | 80 % | 6 |
| Sugar | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (16.1%) | 76.1 % | 0 |
| Grain | Oats, Flaked | 1 kg (16.1%) | 80 % | 2 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-----------|--------|-----------|------------|
| Boil | Lunga | 10 g | 60 min | 8.4 % |
| Boil | Amarillo | 10 g | 60 min | 6.3 % |
| Boil | Lunga | 10 g | 30 min | 8.4 % |
| Boil | Amarillo | 10 g | 30 min | 6.3 % |
| Boil | Lunga | 10 g | 10 min | 8.4 % |
| Boil | Amarillo | 10 g | 10 min | 6.3 % |
| Dry Hop | El Dorado | 30 g | 14 day(s) | 13.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|-----------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | --- |
| Lactobacillus plantarum | Champagne | Dry | 10 g | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-------------------|--------|-----------|-----------|
| Other | Truskawki mrożone | 4000 g | Secondary | 14 day(s) |
| Water Agent | Gypsum | 4 g | Mash | 60 min |

Notes

- Po zacieraniu, wysładzać do maksymalnej objętości gara, odfiltrować i gotować 15 minut. Schładzamy do około 35C, a następnie na powierzchni brzezki rozsypujemy bakterie. Nie napowietrzamy, co więcej - musimy odciąć dostęp tlenu do brzezki. Brzezkę utrzymujemy w temperaturze 30-35C. Jeśli dysponujemy pHmetrem i kwasem mlekowym to postaramy się zbić pH do wartości 4,5" Czekamy 24-48h.

Laktozę dodać dopiero podczas gotowania.

Truskawki mrożone wsypać do fermentora i zalać piwem przy zlewaniu z burzliwej.

Przy zlewaniu z cichej spróbować najpierw przelać do osobnego fermentora celem filtracji a dopiero potem do KEGa.

Rozlew tylko do KEGa, w butelkach będzie gashing.

Inspirowane:

<http://www.blog.homebrewing.pl/juicy-sour-ipa-z-malinami-receptura/>
Oct 25, 2021, 2:57 PM