#023 Milkshake

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg *(62.2%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg *(10.4%)*	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(8.3%)*	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.52 kg *(10.8%)*	76.1 %	0
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg *(8.3%)*	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	truskawki mrożone	1800 g	Fermentacja cicha	5 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Przyprawa	skórka pomarańczy suszona	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Cukier wanilinowy do refermentacji
  22 mar 2018, 20:56