

#11 Milkshake IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **1.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Pale ale	4.2 kg (64.6%)	--- %	---
Dodatek	Laktoza	0.8 kg (12.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Chinook	20 g	2 dni	13 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %
Na zimno	Cascade	40 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	19 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Warka po fermentacji burzliwej będzie podzielona na dwie części.

Do jednej trafią truskawki i chmiel mosaic, do drugiej mango, ananas i chmiel citra.
25 mar 2018, 08:52