

#11 Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (14.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (14.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 10 g | 60 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 20 g | 15 min | 6.6 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Barbe Rouge | 20 g | 0 min | 6.6 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Barbe Rouge | 50 g | 3 dni | 6.6 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Truskawki | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |