

17. MILKSHAKE IPA Maliny

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (17.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	7 g	1 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale 1056	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Maliny	1500 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	15 min