

23° Chilli Blackcurrant Milkshake IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (28.6%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pekko | 50 g | 30 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Pekko | 50 g | 10 min | 13.6 % |
| Na zimno | Falconers flight | 100 g | 4 dni | 11.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Chilli | 50 g | Fermentacja cicha | 4 dni |
| Dodatek smakowy | Czarna porzeczka | 500 g | Fermentacja cicha | 4 dni |