

#25 Orange Vanilla Milkshake IPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **64**
- SRM **5.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Best Pale Ale	5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Słód owsiany	1 kg (10.4%)	65 %	5
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny	1 kg (10.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (5.2%)	73 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Dodatek	Laktoza	0.6 kg (6.3%)	100 %	1
Na koniec gotowania				
Dodatek	Mleko w proszku odtłuszczone	0.25 kg (2.6%)	100 %	1
Na 100g: 53g cukru (laktozy), 35g białka, 1g tłuszczu. Dodane na koniec gotowania.				
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (2.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Whirlpool	Sabro 2019	100 g	25 min	15 %
Whirlpool	Lupomax Citra 2019	40 g	25 min	18.8 %
Whirlpool	El Dorado 2019	50 g	20 min	14.2 %
Na zimno	El Dorado 2019	50 g	3 dni	14.3 %
Na zimno	Citra 2019	100 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvign 2020	50 g	2 dni	10.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 Coastal Haze Ale	Ale	Płynne	500 ml	White Labs

3 miesięczna fiolka.
Starter 2 stopniowy około 10 BLG: 1L -> 2.5L

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest + sok z pomarańczy	6 g	Fermentacja cicha	14 dni
Zest z 6 pomarańczy i wyciśnięty sok z 5 pomarańczy. Wszystko zagotowane przez 10 min i dodane na cichą.				
Dodatek smakowy	Laski wanilii burbońskiej	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
4 sztuki 15cm				
Inne	Kwas L-askrobinowy	6 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodane przy zlewaniu na cichą				

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=K2QYJXS>
17 lis 2020, 11:27