

## #35 Milkshake Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (7.7%)	70 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (20.5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Azacca	10 g	30 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	14 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %

Na zimno	Azacca	55 g	4 dni	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	55 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	truskawki mrożone	2500 g	Fermentacja cicha	4 dni