

#41 Milkshake IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - pilzneński	1 kg (23.5%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop - Pale Ale	2.5 kg (58.8%)	80 %	6
Dodatek	Oats, Flaked	0.25 kg (5.9%)	80 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Warrior	90 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 - Zielone wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

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

Inne	Wiśnie	900 g	Fermentacja cicha	0 dni
Inne	Truskawka	1350 g	Fermentacja cicha	0 dni
Inne	Laktoza	1000 g	Fermentacja cicha	0 dni