

AIPA 4 MILKSHAKE

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (65.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.3%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.8 kg (10.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (10.5%) | 70 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.75 kg (9.9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 30 g | 20 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 7 min | 13 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 30 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 5 dni | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 5 dni | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 170 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | sól epton siarczan Mg 3 g chmielowość | 2.8 g | Zacieranie | 75 min |
| Dodatek smakowy | suszone mango | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | suszone morele | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Warka podzielona na dwa fermentory po 12l. Owoce dodane pod koniec burzliwej (w 11 dniu), po przelaniu dodałem po płaskiej łyżce gęstwy po burzliwej.
19 mar 2019, 20:48