ARES Słodko-Gorzkie Milkshake !PA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **52**
- SRM **16.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	ARES Słodko-Gorzkie Milkshake !PA	5.1 kg *(87.9%)*	80 %	40
Dodatek	Płatki Błyskawiczne	0.2 kg *(3.4%)*	1 %	20
Dodatek	Laktoza	0.5 kg *(8.6%)*	1 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	25 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

NEW WORLD STRONG ALE M42 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock	5 g	Gotowanie	5 min