

Blueberry MilkShake IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (12.5%)	74 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	15 g	15 min	8.1 %
Whirlpool	Topaz	25 g	0 min	15 %
Whirlpool	Vermelho	25 g	0 min	8.1 %
Na zimno	Topaz	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Vermelho	50 g	5 dni	8.1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Borowka amerykańska	500 g	Fermentacja burzliwa	12 dni