

Blueberry Milkshake IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **34**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale 2-Row	3.9 kg (67.6%)	80.43 %	3
Dodatek	Flaked Wheat	0.9 kg (15.6%)	73.91 %	4
Dodatek	Flaked Oats	0.6 kg (10.4%)	71.74 %	4
Ziarno	Chocolate	0.07 kg (1.3%)	63.04 %	932
Cukier	Lactose (Milk Sugar)	0.3 kg (5.2%)	89.13 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	37.45 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	37.45 g	5 min	11 %
Whirlpool	Citra	37.45 g	30 min	11 %
Whirlpool	El Dorado	37.45 g	30 min	15.7 %
Na zimno	Citra	37.45 g	2 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	56.18 g	2 dni	15.7 %
Na zimno	Citra	93.63 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A18 Joystick	Ale	Płynne	66.05 ml	Imperial Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Blueberry	2995.98 g	Fermentacja cicha	5 dni