

# CHERRY MILKSHAKE IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Wystadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Carafa	0.1 kg (2%)	70 %	664
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wiśnia	1500 g	Fermentacja cicha	5 dni