

# kiwi oats milkshake ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **84**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.25 kg (58.6%)	79 %	7.5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (27%)	82 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (14.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	14.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	0.5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kiwi	1.3 g	Fermentacja cicha	7 dni