

# Kokosowa trójca z mlekiem - Milk Oolong Sabro, Sorachi, Książęcy Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (24.1%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (36.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.15 kg (3.6%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	20 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	5 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	5 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	15 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	0 min	10.9 %

Whirlpool	Sabro	20 g	0 min	15.8 %
Whirlpool	Książęcy	15 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10.9 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15.8 %
Na zimno	Książęcy	50 g	1 dni	8.3 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Milk Oolong	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- CC dwa dni.  
28 maj 2024, 12:20