

## Kveik Milkshake IPA v2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (46.7%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (13.3%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (6.7%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Azacca	75 g	3 dni	14 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				

Na zimno	Galaxy	25 g	2 dni	15 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				
Na zimno	Azacca	75 g	2 dni	14 %
Hop stand 75 st. C przez 30 min				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Gęstwa	20 ml	priv
Mniej niż łyżka stołowa na 10l				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6.8 g	Zacieranie	92 min
Wyliczona ilość w ml, potrzebne jest 3g				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	92 min
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 1: Puree mango, pulpa z mango 1kg Leonce Blanc				
Dodatek smakowy	Wanilia madagaskarska	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 1: Dwie laski				
Czynnik do wody	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Pulpa z liczi	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 2: Puree owocowe liczi, litchi 1kg Leonce Blanc				
Dodatek smakowy	Wanilia madagaskarska	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Fermentor 2: Dwie laski				

## Notatki

- Wzorowane na <https://www.youtube.com/watch?v=8FVlJn1nj0o>  
30 kwi 2021, 09:09