

LAB. #002 Milkshake Red IPA z malinami

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (56.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (32.1%)	85 %	4
Cukier	Laktoza	0.25 kg (9.4%)	100 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.9%)	55 %	985

Dodajemy na mash out na 10 minut

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	8 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Maliny mrożone	250 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
-----------------	----------------	-------	----------------------	-------