

Malimilk Lichtusa - Milkshake IPA Raspberries

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale A	2 kg (69%)	80.5 %	6
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.3 kg (10.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.08 kg (2.8%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (6.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %

Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	14.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska wanilii	0.5 g	Fermentacja cicha	3 dni
Inne	maliny	700 g	Fermentacja cicha	3 dni