

Miilkshake Citra

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (3.6%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Zacieranie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
-------------------------	-----	-------	------	---------

Notatki

- Zasyf 58C
Wysładzanie 76C
22 sty 2022, 13:01