

Milk ipa z truskawkami

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.4 kg (48.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (21.4%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.8 kg (11.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 8 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.8 kg (11.4%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 5 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | 0 min | 13 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Truskawki | 3000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | Wannilia Laska | 5 g | Fermentacja cicha | 10 dni |