

# Milk Shake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (63.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.8 kg (17%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.4 kg (8.5%)  | 85 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (10.6%) | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Polaris | 5 g   | 60 min | 19 %       |
| Gotowanie | Summit  | 10 g  | 10 min | 17 %       |
| Gotowanie | Chinook | 10 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra   | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Chinook | 5 g   | 60 min | 13 %       |
| Whirlpool | Citra   | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Whirlpool | Summit  | 5 g   | 60 min | 17 %       |
| Na zimno  | Citra   | 5 g   | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Chinook | 5 g   | 5 dni  | 13 %       |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | ananas  | 250 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | mango   | 250 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Dodatek smakowy | papaja  | 250 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Przyprawa       | wanilia | 5 g   | Gotowanie         | 5 min |

### Notatki

- Fermentacja w 18 stopniach. Schłodzić brzeczkę do 16 stopni przed zadaniem drożdży. Utrzymywać 18 przez 5 dni, dwa ostatnie dni podnieść temperaturę na 20 stopni. Wyładzamy nie dłużej niż do 2BLG!  
*18 gru 2017, 12:44*