

# 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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj 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. Wysładzamy nie dłużej niż do 2BLG!  
18 gru 2017, 12:44