

Milk shake IPA (Vermont) low %

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **51**
- SRM **2.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.6 kg (18.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.3 kg (9.1%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (12.1%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (15.2%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Citra | 5 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 10 min | 12 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-----|--------|------|
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 5 g | 10 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 5 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | truskawki | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

Notatki

- summit-cytrusy, mandarynka, grejpfrut.
chinook-cytrusowy (grejpfrut), korzenny, sosnowy.
citra-cytrusy (grejpfrut, limonka), owoce tropikalne (marakuja, liczi, melon, agrest, brzoskwinia).
cascade-owoce cytrusowe, truskawki, czarne jagody, liczi, kwiatowy, grejpfrut, korzenny.
20 gru 2017, 18:35
- :)
20 gru 2017, 18:35