

# milkshake

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **55 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (15.4%)	75 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	10 min	7 %
Gotowanie	Challenger	40 g	45 min	7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	maliny mrożone	2000 g	Fermentacja cicha	---