

Milkshake

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (24%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (9.6%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.9%)	80 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.375 kg (9%)	76.1 %	0
Dodatek w postaci mleka w proszku (750g) - na gotowanie 15 przed końcem, 10 i 5 minut.				
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Budyń waniliowy winiary	105 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	65 min