

# 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**
- Wyladuj 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 |