

# Milkshake Cherry APA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 6 kg (74.1%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (18.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.6 kg (7.4%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 60 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Citra   | 20 g  | 5 min  | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|--------|-------|--------------|
| Voss kveik | Ale | Gęstwa | 10 ml | Moje         |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza        | 625 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Wiśnie mrożone | 3000 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |