

Milkshake cherry-raspberry IPA

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **63**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	4 kg (35.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.9 kg (8.1%)	58.7 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (2.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	69 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	69 g	3 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis