

# Milkshake Citra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---
--------------------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min