

Milkshake IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **5.4**
- Styl **Fruit Beer**

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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.2 kg (4.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1.1 kg (22.9%)	78 %	13
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (41.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany	0.7 kg (14.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.175 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.275 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

Dodatek smakowy	pulpa z borówki	650 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	laktoza	600 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	200 g	Fermentacja cicha	9 dni

Notatki

- Wsyp płatki do 5l ciepłej wody i powoli podnieś temperaturę do wrzenia, ciągle mieszając. Następnie dolej około 10l ciepłej wody i podgrzej całość do temperatury 70°C. Wsyp ześrutowany słód ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji. Brzeczke gotuj 60 minut. W 50 minucie gotowania dodaj laktozę. Po 60 minutach wyłącz podgrzewanie i dodaj 50g chmielu Citra. Brzeczke szybko schładzamy do temperatury 16-18°C
2 lip 2023, 12:43
- Wyladzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki
2 lip 2023, 12:43
- Fermentację burzliwą przeprowadzaj w temperaturze około 18-20°C. Po 2-3 dniach fermentacji burzliwej dodaj pulpe z mango i porzeczki *. Po około 9-10 dniach sprawdź, czy fermentacja zakończyła się. Jeśli tak, to piwo możesz przelać na cichą do innego fermentora, bądź też zostawić w tym samym fermentorze. Jeśli masz taką możliwość cichą prowadź w temperaturze kilka stopni niższej niż burzliwą. Dwa dni przed rozlewem dodaj chmiel Mosaic i Galaxy.
2 lip 2023, 12:43