

# Milkshake IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.4 kg (38.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 50	0.15 kg (4.2%)	--- %	---
Cukier	Laktoza	0.35 kg (9.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Denali	5 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Denali	5 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Denali	5 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6.9 %
Na zimno	Denali	10 g	2 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Dodać laktozę 15 minut przed końcem gotowania.  
Łuska ryżowa na wygrzew.  
*25 mar 2021, 21:26*