

# Milkshake IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.4 kg (77.2%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.65 kg (11.4%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.65 kg (11.4%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galena  | 14 g  | 45 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | laktoza | 250 g | 15 min | 1 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro   | 25 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Citra   | 35 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Sabro   | 35 g  | 3 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 120 ml | FM           |

## Dodatki

| Typ         | Nazwa     | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-------------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Inne        | Truskawki | 1200 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| + Sabro 35g |           |        |                   |       |
| Inne        | Morele    | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| + Citra 35g |           |        |                   |       |