

# Milkshake IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Colorado Honing Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	3 min	12 %
Na zimno	Mosaic	80 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	12 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Zest z Pomarańczy	150 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z Grejfruta	80 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Fermentacja w 18 stopniach. Schłodzić brzecznię do 16 stopni przed zadaniem drożdży. Utrzymywać 18 przez 5 dni, dwa ostatnie dni podnieść temperaturę na 20 stopni. Wysładzamy nie dłużej niż do 2BLG!  
*7 sie 2017, 16:38*