

Milkshake IPA ~~KB~~

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10.2%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (8.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	17 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Strawberry	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wanilia	2 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Laktoza dodana na 10 min przed końcem gotowania
Fermentacja burzliwa w 23 stopniach - 7 dni
Owoce zadane na fermentację cichą,
Fermentacja cicha w 23 stopniach - 10 dni
Rozlew z dodatkiem 2g cukru na butelkę.
16 mar 2018, 17:33