

Milkshake IPA z homebrewing

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	250 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	Pulpa Mango	600 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	Pulpa z czarnej porzeczki	325 g	Fermentacja burzliwa	7 dni