

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 |