

Milkshake IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (46.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.75 kg (27.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (14.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.18 kg (2.9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.18 kg (2.9%)	80 %	6
Dodatek	mąka pszenna	0.13 kg (2.1%)	--- %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.227 kg (3.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	28 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	42 g	0 min	12 %

Whirlpool	Galaxy	42 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	28 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	28 g	5 dni	15 %
Na zimno	Citra	42 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	42 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska wanilli	1 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	mango	1500 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Laktoza dodana na 20 min przed końcem gotowania
 - Chmienie na whirlpool prze 82 stopniach, hop steep przez 15 min.
 - Pierwsze chmienie na zimno na burzliwą, czas 5 dni
 - Drugie chmienie na zimno na cichą, 4 dni przed zabutelkowaniem
- 3 kwi 2017, 12:52