

# Milkshake NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **1 min**
- Temp **70 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (54.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	1 kg (13.7%)	81 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (4.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %

Na zimno	Equinox	55 g	13 dni	13.1 %
Na zimno	Waimea	40 g	7 dni	17 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Laktoza na 15 min przed końcem gotowania.  
27 sty 2018, 12:31