

Milkshake Polish NEIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (68.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	50
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (9.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Oktawia	40 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	20 min	5.2 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Zielone wzgórze	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile