

Milkshake single hoop

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.63 kg (21.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.815 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.47 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.09 kg (3%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.68 kg (22.8%)	70 %	49
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	9.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	9.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	5 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Laktoza	320 g	Gotowanie	15 min
------	---------	-------	-----------	--------