

Milkszejk ip

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (15.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	2.5 g	40 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango pulpa	1000 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	Truskawki	500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Notatki

- Zmienić trzeba drożdże na płytko odfermentujące, i zastanowić się generalnie nad tym piwem

10 lip 2017, 14:29