

Passion Fruit Milkshake APA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.75 kg (57.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Żytni	0.15 kg (5%)	81 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.3%)	80 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.3%)	76.1 %	0
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.22 kg (7.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Monroe	15 g	0 min	2.5 %
Na zimno	Monroe	100 g	3 dni	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pulpa z marakui	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni