

Passionfruit Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.625 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (10.9%)	60 %	3
Dodatek	Passionfruit pulp	1 kg (17.4%)	60 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	17 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	27 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Eureka!	35 g	1 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	620 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pulpa dodana od razu po przelaniu na cichą
5 kwi 2021, 20:42