

PEAR/MANGO ALE MILKSHAKE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.5 kg (63.8%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.2 kg (8.5%)	85 %	5
Ziarno	Munich Malt	0.1 kg (4.3%)	80 %	18
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (2.1%)	80 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (8.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	10 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Ahtanum	10 g	30 min	5 %
Whirlpool	Lemon drop	35 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Ahtanum	80 g	3 dni	5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Suche	10 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Notatki

- Na 1dyncy pod przykryciem z termometrem trzyma temperature.
Wysładzałem 9l wody 12,5 - 13lI czystej brzezki do gotowania, 2 l zostały w staratach po filtracji.
Po gotowaniu odebrałem 10,5 litra brzezki, 14BLG.
16.6.2018 16:30 - Zadano uwodnione drozdze.
Fermentacja w około 19 stopni C.
100g chmielu na zimno - 5.7.18
Zabutelkowano 12.7.18
16 cze 2018, 13:21