

Pineapple milkshake ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 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 **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.5 kg (61.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.3 kg (4.1%) | 75 % | 5 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.7 kg (9.6%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (13.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 50 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Azacca | 20 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 10 min | 15 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | ekuanot | 20 g | 5 dni | 16 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | ananas | 1500 g | Fermentacja cicha | 24 dni |
| Dodatek smakowy | ananas | 800 g | Fermentacja cicha | 8 dni |