

# 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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	ananas	1500 g	Fermentacja cicha	24 dni
Dodatek smakowy	ananas	800 g	Fermentacja cicha	8 dni