

Raspberry Milkshake

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 4.8 kg (83.3%) | 80 % | 6 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (6.9%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.56 kg (9.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 23.2 g | 60 min | 13 % |
| Whirlpool | Cluster | 20 g | 0 min | 7.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20.91 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 400 g | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | Malina grys | 3000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |