

## Shake it kp18

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (26.3%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.9 kg (14.8%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.18 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.18 kg (3%)	80 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.23 kg (3.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	18 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	18 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	18 g	5 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	6 %
Na zimno	Citra	23 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	23 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	23 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	33 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	33 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	33 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanilli	2 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	mango	600 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	borówka	600 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Laktoza 15 min przed końcem gotowania

1 dawka "cicha" dodane na burzliwą w 2/3 dniu fermentacji

2 dawka "cicha" ostatnie 3 dni przed butelkowaniem

Warka podzielona 2x10l, dodanie owoców na ok 10 dni, 1 laska wanilii na wiadro na 5 dni

6 lis 2017, 22:05