

Shake your MILK Cow

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadź używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (54.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (36.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-----------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Magnum | 12 g | 120 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 15 g | 60 min | 5.4 % |
| Gotowanie | Tradition | 40 g | 10 min | 5.4 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 30 min | 11.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | laktoza | 600 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | truskawki mrożone homogenizowane | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | mango mrożone homogenizowane | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | aromat waniliowy | 4 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

Notatki

- rozdział brzeczki na dwie warki po 10 l
 - * 10 l + 1 kg truskawek + 2 ml aromatu
 - * 10 l + 1 kg mango + 2 ml aromatu
 - * dodatek 6,1 g wapna gaszonego na 35 litrów wody (33 do użytku)
 - * dodatek 19,5 ml chlorku wapnia 33% na 35 litrów wody (33 do użytku)
- 18 mar 2020, 13:15