

Strawberry Milkshake AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5 kg (72.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 0.3 kg (4.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt Light | 0.5 kg (7.2%) | 76 % | 26 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.1 kg (1.4%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (5.8%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (8.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 29 g | 45 min | 6.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 27 g | 45 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 5 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 9 g | 50 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 5 g | 50 min | 15 % |

| | | | | |
|-----------|--------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Chinook | 16 g | 50 min | 13 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 20 g | 50 min | 17.2 % |
| Whirlpool | El Dorado | 20 g | 50 min | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 3 dni | 17.2 % |
| Na zimno | El Dorado | 30 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | pożywka dla drożdży | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | truskawki | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Przyprawa | laska wanilii (macerowana w wódce) | 2 g | Fermentacja cicha | 10 dni |