

# 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