

Strawberry Milkshake IPA 16 BLG

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (65.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (11.6%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Laska wanilii	8 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Laktoza na 15min gotowania.
120g glukozy na 20l piwa do refermentacji.
11 sty 2020, 13:26