

# Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 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 **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (63.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
hop stand 75* - 15'				
Whirlpool	Barbe Rouge	25 g	0 min	6.6 %
hop stand 75* - 15'				
Whirlpool	cascade DE	25 g	0 min	5.5 %
hop stand 75* - 15'				
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Barbe Rouge	25 g	7 dni	6.6 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	5 dni	12.5 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	5 dni	6.6 %

Na zimno	cascade DE	25 g	5 dni	5.5 %
----------	------------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	truskawki mrożone	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	14 dni