

Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.9%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (22%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.5%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (6.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Falconer's Flight	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP519 Stranda Kveik	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	500 g	Fermentacja cicha	14 dni