

Strawbery Milkshake

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (78.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Waimea	10 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Waimea	20 g	2 dni	15.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mrożone Truskawki	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	60 min