

Tropikalny Milkshake

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.75 kg (50.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (11.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (11.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.65 kg (18.8%) | 80 % | 4 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0 kg | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (7.2%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 40 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Galaxy | 100 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Vic Secret | 50 g | 3 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S-33 | Ale | Gęstwa | 1.5 ml | Wyeast Labs |