

Tropikalny Milkshake

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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

Notatki

- Galaxy 100g hopstand w 80 stopniach Celsjusza na 20 minut
11 mar 2019, 20:01