

Truskawkowa IPA z Mleczkiem

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **6**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.4 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (46.5%) | 90 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (46.5%) | 90 % | 4 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.2 kg (3.1%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.25 kg (3.9%) | 90 % | 110 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 50 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 50 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 5 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 10 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Truskawki | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |