

# 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