

Truskawkowy MilkShake APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **7.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	23
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (12.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Lunga	15 g	14 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	4000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Koncepcja do przemyslenia
22 lis 2019, 12:13