

Truskawkowy milkshake IPA "Truskawki w Ameryce"

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (42.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1 kg (14.3%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (28.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 17 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 5 min | 10.4 % |

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 | 4000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Wanilia | 3 g | Fermentacja cicha | 7 dni |