

# Truskawkowy milkshake IPA "Truskawki w Ministerstwie"

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 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**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 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	Ekuanot	15 g	60 min	16.1 %
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