

Vanilla Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5.1**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (73.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (10.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Azacca	15 g	20 min	13 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	8.3 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Truskawkowe puree	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni