

Wa-MilkshakeIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (77.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.6%)	79 %	50
Ziarno	Pszeniczny Bestmalz	0.28 kg (4.3%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Po wyłączeniu palnika				
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1762 Belgian Abbey II	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	650 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	400 g	Fermentacja cicha	5 dni
Prażone w piekarniku przez 10-15min, dodane do piwa w hop-tube'ie.				
Dodatek smakowy	Wanilia	4 g	Fermentacja cicha	5 dni
Cztery laski wanilii macerowane w whisky przez co najmniej tydzień				
Inne	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min