

Wstrząśnięta Mleczarka (Milkshake IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (24.2%)	82 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (16.1%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cardinal	15 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Equinox	10 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	El Dorado	30 g	4 dni	15 %
Na zimno	Cardinal	20 g	4 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Gęstwa	250 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	20 min
Inne	Mąka pszenna	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Przepis w trakcie tworzenia - ciągle ewoluuje
19 kwi 2017, 17:02