

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**
- Wyladuj 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