

# Wild Ale/Pear Milkshake IPA

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

## Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **69C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **16.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	80 %	7
Grain	Pilsner (2 Row) Bel	1 kg (22.2%)	79 %	4
Grain	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (22.2%)	81 %	5
Grain	Viking cara plus	0.5 kg (11.1%)	78 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.5 %
Boil	Summer	30 g	5 min	6.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis
Amalgamation 2	Ale	Liquid	1000 ml	YeastBay

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Other	Pozrywka	5 g	Boil	10 min
-------	----------	-----	------	--------

## Notes

- Piwo rozlane do 2 fermentatorow:  
1. Konikal - 9L plus starter YeastBay amalgamation(4dni 250 ml plus 3 dni 1l). Temperatura okolo 21 stopni. Zadano drozdze okolo 21>00 24.0718. BLG 13,5. Fermentacja ruszyla po kilku godzinach, 25.07 doadalem platki z beczki po sherry olorosso, 10g gotowane 100ml wody 5 min.  
13.08.18 - BLG: 2,8, butelkowanie okolo 9l 15.08.18.  
29.8 Sprawdzilem BLG z zabutelkowanego piwa - 1 BLG  
DREWNO NA CICHA NASTEPNYM RAZEM.

Dodano do:  
2x0,33ml - 5  
2x0,33ml - 10  
2x0,33ml - 15

3.11.18 Aromat typowy dla brettow, ale za malo kontry na slody.

2. Wiadro. 0,5l zagotowanej wody z 300g laktozy. Dodano 10l brzezki - BLG 16. 21:00 24.07.18. Uwodnione drozdze US05 Safeale.  
05.08.18:  
2,5 kg obranych i pokrojonych gruszek zamrozilem i dodano bezposrednio do brzezki z 2 laskami wanilii.  
Plus ekstrakt z migdalow do butelkowania.  
14.8.18 Blg 0,4 z korekta laktozy. 2,4 z biorac pod uwage wskazania refraktometru z laktoza  
21.8.18 50g mandarina bavaria.  
20.8.18 2,7 - 1,9 zaczekacz butelkowaniem.  
27.8.18 Hydrometr 3 - 3,2  
Refraktometr - 8 - 2,7  
Niestety gruszek nie czuc wogole. 1 kropla ekstraktu to za malo takze. Nie wyczuwalne w aromacie.  
*Jul 25, 2018, 1:34 AM*