

MILKSHAKE

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Style **American Amber Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **33.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.7 liter(s)**
- Total mash volume **27.9 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **63 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21.7 liter(s)** of strike water to **56.6C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **63C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **17.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33.1 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80.6%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (8.1%) | 79 % | 10 |
| Grain | Pszeniczny | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 4 |
| Grain | Carahell | 0.2 kg (3.2%) | 77 % | 26 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|------------|--------|----------|------------|
| Boil | Strata | 15 g | 50 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Centennial | 15 g | 20 min | 10.5 % |
| Dry Hop | Azacca | 20 g | 7 day(s) | 11.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|----------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------|--------|---------|-------|
| Flavor | LAKTOZA | 500 g | Boil | 5 min |

Notes

- warka 28.09.2021
nastaw 26,5l 14,2 Bx (gęstość razem z laktozą) + 1l startera 9 Bx
na wtórną 27 l 13.10.2021 6 Blg,
23.10.2021 5,5 Blg to jest 4,5 % alk. część do kega 18l, część do butelek

Fermentacja stabilna i bardzo długa. Nawet gdy robiłem rozlew jeszcze fermentowało. Dobę po nagazowaniu strzałami w kegu chyba za dużo gazu. Leci sama piana. Piana jest bardzo stabilna i wolno opada. W płynie nie wyczuwa się bąbelków. W stanie równowagi przy temp. 10 C jest ciśnienie 1 Bar
Sep 30, 2021, 11:43 AM