

# MILKSHAKE CHERRY SOUR

PAKT

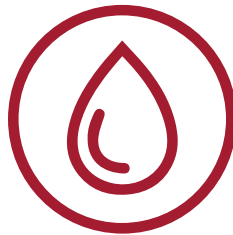
Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Keďže kyseláče boli v našej partii z polovice preferované a z polovice hatené, odkladali sme tento štýl na neurčito. Situáciu nám lenivým vyriešili kvasinky Philly Sour, s ktorými prebehol proces náramne komfortne a z výsledku sa nakoniec prekvapivo tešili naše obe polovice, a po prvej várke sa len tak zaprášilo. Skol 🍷



## SLADY

**Viking Malt Pale Ale Extra**  
3,5 kg  
**Viking Malt Carabody**  
0,5 kg  
**Viking Malt Ovsený slad**  
0,3 kg  
**Viking Malt Pšeničný slad**  
0,3 kg



## RMUTOVANIE

Vystieranie: 18L  
Vysladzovanie: 14L

### Infúzie:

vystrieť do 63°, zvýšiť na 66°  
66°C 30 min.  
72°C 30 min.  
80°C 1min



## CHMEĽOVAR

60 min.

**Laktóza**  
15 min - 500g  
**HOP STAND**  
(sypať po zachlazení mladiny na 80°C, odstaviť chladenie. Po 20 minútach dochladiť na zákvasnú tepotu.)  
**El Dorado**  
20 min - 50g  
**Huell Melon**  
20 min - 50g



## FERMENTÁCIA

Kvasinky:  
**Lallemand Philly Sour** / 1bal

DryHop  
**50g El Dorado**  
**50g Huell Melon**  
**2,5kg mrazené višne**  
(dať po búrlivom kvasení na cca piaty deň, nechať to cca 4-5 dní, po prekvasení stočiť)

Kvasenie cca 10 dní pri 22°C

**L**  
25

**OG**  
1050

**FG**  
1016

**IBU**  
N/A

**EBC**  
N/A

**ABV**  
5,1%