

5\$ Milkshake

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.77 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.4%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	50 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis