

IPA Milkshake

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **41.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12 kg (63.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (15.8%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	2 kg (10.5%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	2 kg (10.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	100 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	100 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	30 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pulpa mango	3000 g	Fermentacja burzliwa	---

Przyprawa	czarna porzeczka	3000 g	Fermentacja burzliwa	---
-----------	------------------	--------	-------------------------	-----