

# Milkshake Banana IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny          | 1.35 kg (73%) | 80 %       | 5   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (27%)  | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga   | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | lunga   | 5 g   | 50 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo | 10 g  | 10 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Jarrylo | 20 g  | 7 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Mosaic  | 20 g  | 7 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                  | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | pulpa z banana De Care | 900 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | laktoza                | 300 g | Zacieranie        | 15 min |