

MilkShake IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (8.7%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4.3%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	400 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree Truskawkowe	2000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wanilia	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Skórka Cytrynowa	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Pektinaza	2 g	Fermentacja cicha	7 dni