

Milkshake v1

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (61.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (13.7%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mango pulpa	1700 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Maliny	1200 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Warka podzielona na dwie
15 kwi 2019, 20:10