

# Milkshake IPA podstawka bez dodatków

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **63**
- SRM **10**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (42.5%)	80 %	35
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (42.5%)	80 %	30
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Grain	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.5%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Boil	Warrior	15 g	50 min	15.5 %
Boil	Warrior	10 g	40 min	15.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	12 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	laktoza	500 g	Boil	15 min
Flavor	laska wanilii	18 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 1 przecier truskawkowy	1500 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 2 przecier morela	1500 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 3 przecier mango	1500 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 4 przecier marakuja	1500 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 5 przecier brzoskwinia	1500 g	Secondary	7 day(s)
Flavor	Nr 6 przecier ananas	1500 g	Secondary	7 day(s)