

#46 Milkshake Raspberry Vanilla

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (12.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maliny	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni