

# Chocolate Milkshake IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **23.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **85.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale 2-Row	4.21 kg (77.2%)	80.43 %	3
Ziarno	Black Malt	0.25 kg (4.6%)	60.87 %	1333
Ziarno	Caramel / Crystal 60L	0.25 kg (4.6%)	73.91 %	159
Cukier	Lactose (Milk Sugar)	0.21 kg (3.9%)	89.13 %	1
Dodatek	Flaked Oats	0.53 kg (9.7%)	71.74 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	11.94 g	60 min	16 %
Gotowanie	Falconer's Flight	17.9 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Summit	11.94 g	10 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	11.94 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	11.94 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale - American Ale Yeast US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis / Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Apple Sauce	210.53 g	Gotowanie	20 min
Inne	Wheat Flour	105.26 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Vanilla Bean	42.11 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Fruit Puree	1263.16 g	Fermentacja cicha	6 dni