

IPA Milkshake

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **51 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **41.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 12 kg (63.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 3 kg (15.8%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Oats, Malted | 2 kg (10.5%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 2 kg (10.5%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 100 g | 20 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 100 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 30 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------|--------|----------------------|------|
| Przyprawa | pulpa mango | 3000 g | Fermentacja burzliwa | --- |

| | | | | |
|-----------|------------------|--------|-------------------------|-----|
| Przyprawa | czarna porzeczka | 3000 g | Fermentacja burzliwa | --- |
|-----------|------------------|--------|-------------------------|-----|