

# Milk

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Barbe Rouge	50 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	belma	25 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	7 dni	6.6 %