

## Milk Nymph (milkshake ipa)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **44**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (80%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.7%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-33 Fermentis	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
----------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min