

Milk Shake IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **63**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (28.6%)	81 %	6
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	2 kg (28.6%)	95 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (28.6%)	30 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Huell Melon	30 g	0 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	20 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kwejk	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	Gujawa	2000 g	Fermentacja burzliwa	2 dni