

Milk shake IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **57**
- SRM **7.9**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (52.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 1 kg (20.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.5 kg (10.4%) | 85 % | 120 |
| Ziarno | pszenica niesłodowana | 0.5 kg (10.4%) | 85 % | --- |
| Ziarno | monachijski typ 2 | 0.3 kg (6.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 15 min | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|----------------------|------|
| Inne | laktoza | 600 g | Fermentacja burzliwa | --- |