

## 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	---