

## 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 | ---  |