

## milk shake ipa cooperacja

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.1%)	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (10.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %