

Milk shake IPA not finished

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (41.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (6.3%)	85 %	7
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (2.5%)	78 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	loral	28.3 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	28.3 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	5 dni	13.2 %