

Milk Shake

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	40 min	12 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	laski wanilii	2 g	Fermentacja cicha	14 dni