

## Milk szejk

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (58.8%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (9.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.7 %
Whirlpool	Jarrylo	30 g	0 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	12.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pulpa mango	2550 g	Fermentacja cicha	14 dni