

Milkshacke IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	15 g	10 min	6.6 %
Whirlpool	Galaxy	44 g	5 min	15 %
Whirlpool	Barbe Rouge	30 g	5 min	6.6 %