

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 % |