

milkshake

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **7**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	0 min	10.5 %