

# Milkshake

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.25 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5%)	75 %	30
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laska wanilii do połowy	20 g	Fermentacja cicha	7 dni