

Milkshake APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **8.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (19%)	83 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (8.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Belma	35 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Belma	5 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Belma	10 g	15 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z marakui	1050 g	Fermentacja cicha	7 dni