

# Milkshake India Pale Ale

- Gęstość **4.3 BLG**
- ABV **1.6 %**
- IBU ---
- SRM **1.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt - Viking Malt	1 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (50%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	1 g	1 min	10 %
Gotowanie	Citra	1 g	1 min	12 %
Gotowanie	Equinox	1 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	1 g	1 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok brzoskwiniowy nfc	1 g	Gotowanie	1 min