

Milkshake IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

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 **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (76.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.45 kg (8.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	21 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	1 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Huell Melon	20 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	650 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Wanilia (3 laski)	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	1350 g	Fermentacja cicha	7 dni