

# Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **208**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4%)	77 %	26
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (12%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	50 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	40 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	90 g	9 dni	17.2 %

## Drożdże

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

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kompot z czereśni	3000 g	Gotowanie	10 min
Inne	kompot z czereśni	1000 g	Fermentacja cicha	9 dni