

# Milkshake IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **5.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	olicana	15 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Perle	30 g	30 min	7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	400 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pieczony ananas	200 g	Fermentacja cicha	7 dni