

# Milkshake IPA 16Blg

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **85**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	1 kg (11.1%)	58.7 %	6
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	50 g	50 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	2000 g	Fermentacja cicha	4 dni