

Milkshake IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (61.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.5 kg (8.8%)	79 %	13
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	25 g	90 min	12 %
Whirlpool	Azacca	50 g	10 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	167.65 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Vanilla fruits	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Truskawki	1800 g	Fermentacja cicha	7 dni