

# MilkShake IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.1 kg (3.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt - cookie	0.35 kg (12.1%)	72 %	25
Ziarno	Viking Malt - golden ale	1 kg (34.5%)	75 %	12
Ziarno	Viking Malt - caramel sweet	0.1 kg (3.4%)	73 %	62
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3.4%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (8.6%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12.5 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	---	15.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	---	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12.5 g	10 min	4 %
Gotowanie	Kent Goldings	12.5 g	5 min	5.5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis