

Milkshake IPA 2.0

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.15 kg (69.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.65 kg (10.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (13.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	35 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	45 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------