milkshake ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg *(60.2%)*	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg *(12%)*	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(9.6%)*	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg *(6%)*	85 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg *(12%)*	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.