

# Milkshake IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **74**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (32.3%)	81 %	5
Ziarno	Wayermann - Wheat Malt	1 kg (32.3%)	82 %	-1
Ziarno	Viking Malt Dekstrynowy	0.1 kg (3.2%)	60 %	-1
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.1%)	80 %	1
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (16.1%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	African Queen	12 g	60 min	11 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	2 g	Zacieranie	60 min