

# Milkshake IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.5 kg (72%)	79 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (2.5%)	79 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (8.5%)	61 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (4.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (8.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------