

# Milkshake IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	50 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	5 min	13.8 %
Na zimno	Zappa	100 g	3 dni	4.2 %
Whirlpool	Ekuanot 45min 75 stopni	20 g	---	13.8 %
Whirlpool	Styrian Dragon 45min 75 stopni	20 g	---	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik oslo	Ale	Gęstwa	200 ml	---