

# milkshake Ipa 7/21

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (4.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	60 min	9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	2 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wiśnie	1.5 g	Fermentacja cicha	14 dni

Inne	pulpa mango	1.2 g	Fermentacja cicha	14 dni
------	-------------	-------	-------------------	--------