

# Milkshake IPA Malinowy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Barbe Rouge	20 g	10 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok malinowy	1500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Wanilia - laska	3 g	Fermentacja cicha	7 dni