

Milkshake IPA podstawka bez dodatków

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **63**
- SRM **10**
- 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (42.5%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (42.5%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laska wanilii	18 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 1 przecier truskawkowy	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 2 przecier morela	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 3 przecier mango	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 4 przecier marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 5 przecier brzoskwinia	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Nr 6 przecier ananas	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni