

## 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  |