

# Milkshake IPA + toskawki

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (17.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Equinox	20 g	---	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	---	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	---	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	---	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	---	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm wlp 007	Ale	Płynne	10 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Butelkowanie	---