

## Milkshake IPA v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **1.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Pale ale	2.52 kg (64.3%)	--- %	---
Dodatek	Laktoza	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mango	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni