

milkshake NE IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (15.8%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london fog	Ale	Płynne	30 ml	white labs