

Milkshake PA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.5 kg (70.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (15.6%)	82 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	28.35 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	maliny	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni