Milkshake Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg *(60%)*	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(10%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg *(20%)*	85 %	3
Cukier	Laktoza	0.5 kg *(5%)*	--- %	---
Ziarno	Carahell	0.3 kg *(3%)*	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg *(2%)*	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	15 g	30 min	17 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	15 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	80 g	4 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	0 min	17 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.