

# Milkshake Passion fruit IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **37**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (45.3%)	80 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.625 kg (8.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (12.9%)	82 %	4
Cukier	marakuja	1 kg (12.9%)	15 %	75

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	15 min	18 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew