

Milkshake/Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3 kg (66.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (22.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 45 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | --- | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 500 g | Gotowanie | 45 min |
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |