

Milkshake

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (13.1%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (13.1%)	75 %	30
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.2%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---