

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 | --- |