

Milkszejk ipa 2.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **53**
- SRM **0.6**

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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	4 kg (74.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	1 kg (18.5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	20 g	50 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	7 min	14.5 %