

nut milkshake ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **15.8**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (8.5%)	72 %	180
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (5.1%)	61 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.1%)	60 %	100
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (5.1%)	75 %	3
Cukier	latkoza	0.5 kg (8.5%)	100 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.4%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Topaz	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Topaz	50 g	15 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale