

# Raspberry Milkshake IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **44**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dry Extract (DME) - Amber	1.7 kg (77.3%)	95 %	26
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (22.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	raspberry	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni