

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 |