

Strawberry Milkshake IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	40 g	5 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	900 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Truskawki świeże	3000 g	Fermentacja cicha	5 dni