

# Vanilia milkshake ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (8.1%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.1 kg (2.7%)	77 %	4

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Fermentacja burzliwa	---