

Wa-MilkshakeIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (77.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.6%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Pszeniczny Bestmalz | 0.28 kg (4.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.7 kg (10.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 60 min | 15 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 10 min | 15 % |
| Po wyłączeniu palnika | | | | |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 10 min | 10 % |
| Po wyłączeniu palnika | | | | |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1762 Belgian Abbey II | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|--|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | Laktoza | 650 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Płatki kokosowe | 400 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Prażone w piekarniku przez 10-15min, dodane do piwa w hop-tube'ie. | | | | |
| Dodatek smakowy | Wanilia | 4 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Cztery laski wanilii macerowane w whisky przez co najmniej tydzień | | | | |
| Inne | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |