

Easy Milkshake

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **9.1**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **18.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **24.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (46.6%)	80 %	23
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (46.6%)	80 %	30
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.8%)	76.1 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Kohatu	15 g	60 min	7 %
Boil	Kohatu	15 g	30 min	7 %
Aroma (end of boil)	Kohatu	30 g	10 min	7 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Dried peel of sweet oranges	20 g	Boil	10 min
Water Agent	Gypsum	4 g	Boil	60 min

Notes

- Skórka z 4 pomarańczy zmacerowana w spirytusie 2/3 z wodą na tydzień dodana na cichą. Spasteryzowany sok z 4 pomarańczy dodany do kega przy rozlewie. (zamknięty słoik z sokiem gotować 30 min)
May 12, 2019, 9:31 PM