

juction 25

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **87**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (60.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (12.1%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	0 min	14.6 %
Whirlpool	Ella (AUS)	35 g	30 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jacks M66	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's