

Jucy IPA 2020

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (44.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (14.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (26.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	60 min	19 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvign	35 g	9 min	11 %
Na zimno	citra	72 g	3 dni	19 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa marakuja	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	pulpa mango	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Pulpa brzoskwinia	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni