

Juicy 3xC Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (13.7%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	50 g	5 min	10.5 %

Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis