

## Juicy IPA 14.5 blg CTZ/cascade/chinook

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **1**
- SRM **5.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (62.3%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno  | Viking Wheat Malt   | 0.5 kg (6.9%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno  | Viking Munich Malt  | 0.67 kg (9.3%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno  | Viking Vienna Malt  | 0.55 kg (7.6%) | 79 %       | 7   |
| Dodatek | Barley, Flaked      | 0.5 kg (6.9%)  | 70 %       | 4   |
| Dodatek | Oats, Flaked        | 0.5 kg (6.9%)  | 80 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                     | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 5 g   | 1 min | 15.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook                   | 5 g   | 1 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL                | 5 g   | 1 min | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 20 g  | 0 dni | 15.5 %     |
| Na zimno                  | Chinook                   | 20 g  | 0 dni | 13 %       |
| Na zimno                  | Cascade PL                | 40 g  | 0 dni | 5.2 %      |

|          |            |      |       |       |
|----------|------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Chinook    | 40 g | 3 dni | 13 %  |
| Na zimno | Cascade PL | 40 g | 3 dni | 5.2 % |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g  | FERMENTIS    |