

Juicy Sour IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Cukier	soki owocowe	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Wyliczony dodatek cukru z soków.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	15 min	15 %
Whirlpool	Azacca	15 g	0 min	14 %
Whirlpool	Denali	15 g	0 min	14 %
Whirlpool	El Dorado	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Azacca	30 g	5 dni	14 %

Na zimno	Denali	30 g	5 dni	14 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Hophead Ale M66	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok owoce tropikalne (baban, mango, guawa)	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodany trzeciego dnia fermentacji.				
Dodatek smakowy	sok ananasowy	1000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodany trzeciego dnia fermentacji.				
Inne	Wildbrew Sour Pitch	1.5 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
Dodane (po 15min gotowania brzezki) w temp. 40°C na ok, 2-3 dni.				