

Polish Juicy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	10 g	200 min	8 %
Whirlpool	Marynka	15 g	40 min	8 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	9 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	50 g	9 dni	7 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	6 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	50 g	6 dni	7 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	50 g	3 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy IPA BSM	Ale	Gęstwa	150 ml	BSM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	8 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Sól morską	2 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	4 g	Zacieranie	80 min