

JUICY SOUR IPA #5

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **8.3**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (63%)	81 %	26
Grain	Słód diastatyczny jęczmienny 2.5-4 EBC Weyermann	1 kg (18.5%)	80 %	4
Grain	Płatki owsiane	1 kg (18.5%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Chinook	20 g	5 min	13 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	500 ml	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Maliny	2000 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Borówki	3000 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Na cichą fermentację rozlane będzie w dwa pojemniki, pierwszy z malinami drugi z borówkami. Przed butelkowaniem dodany będzie kwas mlekowy w ilości około 2ml na litr piwa.
Apr 1, 2025, 2:42 PM