

#12 Citra&Galaxy Juicy IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (55.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	14.5 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	20 min	12.9 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	---------	------------------