

## #56 JuicyGose/IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (48.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (34.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.9%)	76.1 %	0

### Notatki

- IPA fermentowana Hornidal ~35C  
: spartaczona filtracja, po chmieleniu na zimno użyj POŃCZOCHY

Gose: fermentowane LIDA ~35C

Próbka z 30.03.2020

Pierwszy plan gra landrynkowa słodycz, potem owoce tropikalne(ananas, może mango), w tle ledwo wyczuwalna nuta "bimbrownicza". Kwaśność na małym/średnim poziomie.

dodano na 11 litrów w dniu 30.03.20

- sól - 6g
  - nasiona kolendry - 8g
  - pulpa mango 850g
- 29 mar 2020, 14:30