

## A38 - Juicy Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (64.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.5 kg (16.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	citra	30 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	13 g	20 min	11 %
Na zimno	citra	10 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	citra	50 g	2 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A38 - Juice	Ale	Płynne	50 ml	---

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda Primavera

2ml kwasu mlekowego do zacieru  
2ml kwasu mlekowego do wody do wyśładzania  
2ml chlorku wapnia do zacieru  
*18 gru 2020, 18:15*