

Adrian's Juicy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	25 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Nectaron	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %