

CC JUICE IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (12.8%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (2.6%)	80 %	4
Dodatek	mąka pszenna	0.2 kg (2.6%)	1 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	100 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	100 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	80 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	80 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's