

CITRUS JUICE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.8%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (3.9%)	80 %	4
Dodatek	mąka pszenna	0.2 kg (3.1%)	1 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %

Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6.7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	8 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	100 g	6 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Ale	Ale	Suche	11 g	Fermentis