

# Elvis Juice - Citrus Infused IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (100%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	0 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	12 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	---	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------