

Elvis Juice - DIY Dog by TAB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Caramalt	0.88 kg (16.4%)	70 %	16
Pale Caramalt - Fawcett				
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (83.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	29 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	29 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	14 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	14 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	14 dni	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Grapefruit peel	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Orange peel	25 g	Gotowanie	10 min