

Groovy Juice IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (4.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	20 min	4.6 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	30 g	20 min	4.8 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	2 dni	10 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	2 dni	4.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Magnum - 50g
Centennial - 100g
Lemon Drop - 50g
Pacifica - 50g
15 sty 2017, 20:50