

## Hop Juice - Northeast IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6
Dodatek	Mąka przenieczna	0.1 kg (1.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (5.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	55 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	55 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	85 g	5 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	85 g	5 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Notatki

- <https://www.themadfermentationist.com/2015/06/hop-juice-north-east-ipa-recipe.html>  
21 lis 2018, 22:56