

HOP JUICE

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	80 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	80 min	13.5 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	80 min	15 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	13.5 %

Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Galaxy	40 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min