

Indiana Juice

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (72.2%)	75.29 %	7
Ziarno	BestMälz Wheat	1 kg (16.1%)	82 %	11
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8%)	80 %	4
Ziarno	Carafoam (Weyermann)	0.23 kg (3.7%)	80.07 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	7.4 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	7.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	40 min	7.4 %
Whirlpool	Citra	10 g	40 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	40 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12 %

Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Wai-iti	20 g	5 dni	3 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	4 dni	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55 Zielone Wzgórza - starter	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	4.5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Salt	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Irish Moss	4.93 g	Gotowanie	10 min