

INSTAGRAM JUICE BOMB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (69%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking malt słód pszeniczny | 1 kg (17.2%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (13.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 20 min | 15 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 4 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 4 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |