

# 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

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | ---                 |