

# JIPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.7%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	świeża skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	różowy pieprz	10 g	Gotowanie	5 min