

# Juicebox NEIPA

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (13.3%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
80°C				
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	15 %
80°C				
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
80°C				

Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs