

## Juicilicious - Piwne Podziemie (clone)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (22.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Equinox	90 g	1 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	12.9 %
Na zimno	Summit	50 g	10 dni	15.8 %
Na zimno	Citra	50 g	18 dni	12 %
Na zimno	Summit	50 g	18 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Chmielenie na zimno  
Equinox - 1 dzień fermentacji buźliwej  
1 chmielenie 1 dzień cichej (szacunkowo po 10 dniach od buźliwej)  
2 chmielenie ok 4 do 7 dni przed rozlewem (szacunkowo po 18 dniach od buźliwej)  
*29 mar 2023, 18:13*