

Juicilicious - Piwne Podziemie (clone)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **14**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.65 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.65 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (4.2%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.3 %
Na zimno	Equinox	75 g	1 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Summit	45 g	3 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs