

Juicy IPA 14.5 blg CTZ/cascade/chinook

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **1**
- SRM **5.4**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (62.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (6.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.67 kg (9.3%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 0.55 kg (7.6%) | 79 % | 7 |
| Dodatek | Barley, Flaked | 0.5 kg (6.9%) | 70 % | 4 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.5 kg (6.9%) | 80 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 5 g | 1 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 5 g | 1 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 5 g | 1 min | 5.2 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus US | 20 g | 0 dni | 15.5 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 0 dni | 13 % |
| Na zimno | Cascade PL | 40 g | 0 dni | 5.2 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|-------|
| Na zimno | Chinook | 40 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Cascade PL | 40 g | 3 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g | FERMENTIS |