

# 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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	FERMENTIS