

JUICY IPA 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (14.9%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	81 %	6
Dodatek	mąka pszenna	0.2 kg (3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	60 g	0 min	8.5 %

Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---