

## Juicy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.6%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.12 kg (1.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Azacca	30 g	20 min	12 %
Whirlpool	Palisade	30 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Strata	30 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Mackinac	30 g	20 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis