

## Juicy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (4.2%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US.05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Whirlpool 30 min  
20 kwi 2020, 07:34