

Juicy NE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (33.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	30 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	10.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	15 g	Fermentis