

Juicy NE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- 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 |