

# Junk IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **13.1**
- 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 **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.46 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.32 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Castle Pale Ale	2.85 kg (41.7%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (29.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (4.4%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Tettnang	12 g	60 min	4 %
Gotowanie	Galaxy	23 g	15 min	15 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	7 dni	5 %

Na zimno	Smaragd	15 g	7 dni	3.9 %
----------	---------	------	-------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min