

Pacific Groovy Juice IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (84.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (4.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	15 min	15.6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	10.7 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	20 min	15.6 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	14.5 %
Whirlpool	Azacca	30 g	20 min	14 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	30 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	2 dni	15.6 %
Na zimno	Azacca	20 g	2 dni	14 %
Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	20 g	2 dni	5.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min