

GJERAPPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **78**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (89.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3%)	75 %	30
Cukier	Cukier	0.25 kg (7.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cukier	250 g	10 min	1 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 65 stopni
70 minut
21 maj 2025, 01:14