

# Jasper IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **44.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	12 kg (77.4%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2.5 kg (16.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	70 g	20 min	13 %
Whirlpool	Zombie	200 g	0 min	10 %
Na zimno	Zombie	300 g	7 dni	10 %
Na zimno	Hopzoil Ahhharoma Majik	2 g	3 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis