

# Jojejskie ((Dariusz Czaja - przepis z kwartalnika Piwowar))

- Gęstość **42.6 BLG**
- ABV **24.8 %**
- IBU **83**
- SRM **11.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 10 kg (76.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (7.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski        | 2 kg (15.4%)  | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum PL szyszki | 150 g | 60 min | 12.5 %     |

## Drożdze

| Nazwa                               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05                        | Ale | Suche  | 11.5 g | Fermentis    |
| Wyeast - 3763<br>Roselare Ale Blend | Ale | Płynne | 60 ml  | Wyeast Labs  |