

VS Jarryllo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **64**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (24%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	2 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarryllo	50 g	2 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	50 g	0 min	16.3 %
Whirlpool	Jarryllo	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Jarryllo	100 g	3 dni	15 %