

Żedrinia Jubileuszowa

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **36.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **45 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **61.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew
---------------	------------	-------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min