

Zehn kleine Jägermeister

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **46**
- SRM **13.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (88.2%)	80 %	45
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.15 kg (4.4%)	72 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.4%)	78 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggle	17 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	75 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis