

29. Jaćwieskie

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **17**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (64.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (12.9%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.6%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (2.6%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom wędzony	0.25 kg (6.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.03 kg (0.8%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (szyszka)	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla (szyszka)	10 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	15 g	Gotowanie	30 min