

## #7 Vermutowy Jurli

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bio Pale Ale	3.5 kg (60.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.6%)	79 %	10
Ziarno	Sauermalz	0.1 kg (1.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cryo Hops Equinox	3 g	60 min	21.4 %
Whirlpool	Cryo Hops Mosaic	20 g	30 min	21.4 %
Whirlpool	Cryo Hops Equinox	30 g	30 min	21.4 %
Na zimno	Cryo Hops Mosaic	30 g	7 dni	21.4 %
Na zimno	Cryo Hops Equinox	17 g	7 dni	21.4 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	7.4 %
Na cichą				
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.7 %

Na cichą

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	100 ml	Yeast Bay