

#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 |