

## 767 Air Japan

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **11**
- SRM **14.2**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Melanoiden Malt	2 kg (23.5%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (47.1%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Dry Extract (DME) - Amber	2 kg (23.5%)	95 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Fusion UK	30 g	10 min	4.57 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	7 dni	16.3 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Zioło	Tea	100 g	Fermentacja cicha	7 dni