

## #8 Herbaciany Jurek

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	4 kg (81.6%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10.2%)	80 %	30
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Sauermalz	0.1 kg (2%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.7 %
Gotowanie	Galena	5 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	13.8 %