

#85 Dżeeeem!

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	No. 19 Floor Malt 5,5-7,5 EBC Maris Otter Crisp	4 kg (90.9%)	79 %	6.5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann 110-130 EBC	0.2 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting 20 EBC	0.2 kg (4.5%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2018 granulat	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Pacifica NZ 2019 granulat	30 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2019 granulat	15 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Pacifica NZ 2019 granulat	105 g	7 dni	3.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's