

## 89 JAG

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.9 kg (70.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.7 kg (12.7%)	81 %	5
Cukier	jaggery	0.9 kg (16.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	65 g	90 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	110 g	5 min	5.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kozieradka	3 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- maturation 8-12 weeks  
27 kwi 2018, 05:56