

# Bobolus Jurajski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **6.3**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	5 kg (100%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13 %
Gotowanie	Kazbek	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Simcoe	40 g	14 dni	13 %
Na zimno	Kazbek	40 g	14 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	250 ml	Wyeast