

Coco Jambo

- Gęstość **10.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 Pale Ale	1.5 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (50%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	3 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty Bell	Ale	Gęstwa	40 ml	1

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	50 g	Zacieranie	15 min