j&g

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **55.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **12 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10.06 kg *(91%)*	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg *(4.5%)*	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(4.5%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis