

Jabba the Hutt (Tea Time)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Malteurop)	5 kg (75.8%)	81 %	7
Ziarno	Abbey (Castle)	0.4 kg (6.1%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	1.2 kg (18.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Equinox	20 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %
Na zimno	Equinox	40 g	3 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lapsang	35 g	Fermentacja cicha	3 dni