

# Jabba The Hutt

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Cascade PL	50 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hazy Blend	Ale	Płynne	1000 ml	The Yeast Bay