

Jack Jazz II

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **65**
- SRM **6**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (71.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (21.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 53 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Dodano Whirlflock cała tabelka na 15 minut gotowania.
25 sty 2024, 15:06