

Jack Jazz Imperial IPA

- 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**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

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	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	18.7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	4 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile