

# Jaga

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (57%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.36 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.6 kg (30.4%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	10 g	16 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	16 dni	6.8 %
Na zimno	Centennial	15 g	16 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	16 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Notatki

- 14 warka - 27.12.2016
- 09.01.2017 - Zlanie na cichą
- 25.01.2-17 - Butelkowanie 2,5%BLG
- 15 lut 2018, 20:00