

Jagodowy Luj

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **21.1**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	6.3 kg (67.7%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (10.8%)	77 %	97
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.4 kg (4.3%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt1	0.6 kg (6.5%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.4%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (5.4%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	80 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---
wyeast - roeselare	Ale	Płynne	100 ml	---