

Jaguar 40 litrów 12,4 BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Notatki

- Do jednego fermentora GLAXY
Do drugiego fermentora CITRA
8 lis 2016, 11:52