

Jakubie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **7.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (76.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.25 kg (4.8%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień niestodowany | 0.5 kg (9.5%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Kent Goldings | 30 g | 30 min | 5.5 % |
| Gotowanie | English Golding | 30 g | 60 min | 4.8 % |