

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 %