

## Jałowcowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **12.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (10%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec jagoda	10 g	Gotowanie	30 min