

Jałowiec - kozi bobek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **15.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1.5 kg (20%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Endeavour	50 g	5 dni	7.5 %
Gotowanie	Promin	50 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Bullion	50 g	25 min	7.75 %
Gotowanie	Bullion	50 g	10 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jałowiec	150 g	Gotowanie	15 min
Zioło	hibiskus suszony	20 g	Fermentacja cicha	5 dni