

Jämäjenkki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **45.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Munich	0.5 kg (16.7%)	81 %	23
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (16.7%)	75 %	60
Ziarno	Brewferm - Cara Crystal	0.5 kg (16.7%)	75 %	161
Ziarno	Viking Malt - Chocolate	0.2 kg (6.7%)	60 %	1219
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	1.3 kg (43.3%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale