

JARRYLO IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Jarrylo | 15 g | 60 min | 14.1 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 30 min | 14.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo | 25 g | 5 min | 14.1 % |
| Na zimno | Jarrylo | 40 g | 5 dni | 14.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |