

# Jarrylo Single Hop AIPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (56.6%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński        | 1 kg (18.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 1 kg (18.9%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Caramunich III    | 0.3 kg (5.7%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Jarrylo | 25 g  | 60 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo | 15 g  | 15 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo | 10 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Jarrylo | 50 g  | 7 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |