

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