

# Jasmine ale

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (7.3%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	15 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	4 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jaśmin	30 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	owoce goji	10 g	Fermentacja cicha	3 dni