

# Jazzman

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **45**
- SRM **11.2**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Crisp	3 kg (65.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Gotowanie	Crystal	15 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	15 g	1 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Witamina C	1.5 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---