

# Jebucko nachmielone

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (36.4%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Puławski	25 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	20 min	7.8 %
Na zimno	lunga	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Puławski	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min