

Jessy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (90.5%)	75 %	7
Ziarno	Carahell	0.1 kg (4.8%)	77 %	26
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (4.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	35 min	12 %
Gotowanie	Bramling	5 g	35 min	6 %
Gotowanie	Bramling	25 g	25 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

Drożdże

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

Notatki

- Drożdże zadano w 23 stopniach.
Gęstość początkowa 11 BLG
Fermentacja buźliwa 7 dni
Fermentacja ciecha 10 dni + chmienie na zimno Cietra 10g
Gęstość końcowa 2 BLG
Potencjalna zawartość alk. 4,7%

Refermentacja:

- glukoza - 60g roztwór w 0,5 l wody
 - 2 tyg. w temp. 10-21 stopni.
- 22 kwi 2017, 18:36