

Jeżyce Komon

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **10.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **59 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **59 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (9.9%)	80 %	39
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.9%)	79 %	45
Ziarno	Roasted Barley	0.05 kg (1%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	25 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 2112	Ale	Płynne	125 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min