

# Jim Lahey

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **21.5**
- Styl **Strong Scotch Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Caramalt	0.5 kg (5.2%)	79 %	13
Ziarno	Caramunich I	0.5 kg (5.2%)	75 %	90
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (0.5%)	70 %	690
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (10.4%)	75 %	71
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.2 kg (2.1%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.37 kg (76.6%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile