

# JIMI\_ALE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.9 kg (58.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.55 kg (11.1%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	2.95 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	2.95 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	15.7 %
Na zimno	Citra	50 g	---	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	10 ml	FM

## Notatki

- 18L wody do wyśładzania  
Woda 100% RO (odwrócona osmoza)  
19 paź 2020, 20:19