

# jolka

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mistral	40 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Izabella	45 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Suche	11 g	---