

# Jopejskie

---

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU ---
- SRM **8.1**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyladuj używając **-3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Jęczmienny wędzony dębem         | 3 kg (25%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Mix pszenicznych wędzonych dębem | 6 kg (50%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Pale ale do wykończenia          | 3 kg (25%) | 80 %       | 7   |