

Jojejskie copia

- Gęstość **58.7 BLG**
- ABV **43.7 %**
- IBU **64**
- SRM **53.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **900 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (34.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	5 kg (34.5%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (6.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (6.9%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (6.9%)	80 %	300
Ziarno	Carared	0.4 kg (2.8%)	75 %	39
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (3.4%)	80 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.3 kg (2.1%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.4%)	75 %	600
Ziarno	Carafa special II	0.1 kg (0.7%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	200 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	200 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	15 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
Sweet Mead Yeast	Winiarskie	Suche	10 g	---
Sacharomyces Bayanus	Szampańskie	Suche	10 g	---
Lactobacillus plantarum	Ale	Suche	5 g	---
Lactobacillus delbureckii	Ale	Suche	5 g	---
Penicillium Camemberti	Ale	Suche	5 g	---
Penicillium Roqueforti	Ale	Suche	1 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Inne	cukier	1 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	kreda	10 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	żelatyna	3 g	Fermentacja cicha	3 dni