

Jojejskie ((Dariusz Czaja - przepis z kwartalnika Piwowar))

- Gęstość **42.6 BLG**
- ABV **24.8 %**
- IBU **83**
- SRM **11.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (15.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL szyszki	150 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Wyeast - 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	60 ml	Wyeast Labs