

# Jopejskie

- Gęstość **51.7 BLG**
- ABV **34.4 %**
- IBU **40**
- SRM **20.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (20.8%)	79 %	18
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (8.3%)	75 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Gotowanie brzezki przez 12 godzin.  
Stater dwustopniowy 0,5l => 2l => start (ważne jest napowietrzanie)  
Napowietrzanie standardowe, pomimo wysokiego plato (zbyt wysoka produkcja kwasu octowego)  
Kwas mlekowy - 0,4 ml do zacierania, 0,6 ml na 10 litrów do wysładzania  
Dodatek siarczanu wapnia 0,25g na 10 litrów do zacierania i 0,5 g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek chlorku wapnia 0,5g na 10 litrów do zacierania i 1g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek węglanu wapnia 0,20g do zacierania i 0,40g do wysładzania na 10 litrów  
Dodatek 0,1g siarczanu magnezu do zacierania i 0,15g do wysładzania na 10 litrów  
29 wrz 2024, 04:00