

# Jopen

- Gęstość **46.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **14.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.8 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PolishHops	30 g	60 min	8.4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs