

Jubil

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (89.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (1.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	82 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	28 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	29 g	15 min	4 %
Gotowanie	Simcoe	22 g	12 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	55 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	2 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	płatki jęczmienne	400 g	Zacieranie	60 min