

# Jurkowe

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Düsseldorf Altbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 4 kg (57.1%) | 79 %       | --- |
| Ziarno | pszeniczny jasny            | 1 kg (14.3%) | --- %      | --- |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (14.3%) | 79 %       | --- |
| Ziarno | karmelowy Caraamber         | 1 kg (14.3%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do   | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|--------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Magnum | 20 g  | 45 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit & Spaicy Ale Yeast (BFSAY) | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |    |      |                   |       |
|-----------------|----|------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | pł | 20 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
|-----------------|----|------|-------------------|-------|