

# Just Jammin'

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **45**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	90 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	25 g	15 min	14 %
Na zimno	Jarrylo	25 g	14 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Limonka	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Truskawka	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Dereń	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni