

Mury Jerycha

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (46.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (11.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (23.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (11.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 40 min | 4 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 10 g | 30 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 30 g | 5 min | 16.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 3 dni | 11.3 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |