

# Orzechowy Jerzyk

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **22.3**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (13%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (9.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.7%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---