

# PARADOX JURA

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **80**
- SRM **53**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	13 kg (57.7%)	83 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	1.72 kg (7.6%)	76 %	15
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	3.6 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Monachijski Jasny	1 kg (4.4%)	80 %	15
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	1.72 kg (7.6%)	71 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.5 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	1 kg (4.4%)	70 %	1500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus 2018	150 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Columbus 2018	50 g	30 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling 2015	50 g	0 min	4.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Bravo 2016	50 g	0 min	15.5 %
---------------------------	------------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski CaSO <sub>4</sub>	10 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kreda CaCO <sub>3</sub>	5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwaśny węglan sodu NaHCO <sub>3</sub>	4 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe moczone w whisky	30 g	Fermentacja cicha	30 dni

### Notatki

- Fermentacja minimum 30 dni. Potem cicha fermentacja z płatkami dębowymi 1-2 miesiące. Jeżeli drożdże płynne to Wyeast 1272 American Ale II lub WLP051 California Ale V.  
*20 paź 2019, 20:52*