

VS Jarryllo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **64**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (64%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.5 kg (24%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (4%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 50 g | 2 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarryllo | 50 g | 2 min | 15 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 50 g | 0 min | 16.3 % |
| Whirlpool | Jarryllo | 50 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Vic Secret | 100 g | 3 dni | 16.3 % |
| Na zimno | Jarryllo | 100 g | 3 dni | 15 % |