

Władysław Jagiełło

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (62.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	2.4 kg (23%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (7.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs