

Jankes#2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.3 kg (4.4%)	81 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.4%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 54	Ale	Płynne	1500 ml	fermentum mobile