

# AAA Mad Jack's

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **11.5**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.77 kg (69.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.91 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.59 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.58 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.41 kg (5%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	18 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	5 min	5.9 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	180 ml	Safale