

DJ's Jacked Ale

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **20**
- SRM **12.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4.54 kg (65.6%)	78 %	6
Gambrinus ESB Pale Malt				
Ziarno	Honey Malt	0.68 kg (9.8%)	80 %	49
Ziarno	Aromatic Malt	0.45 kg (6.5%)	78 %	51
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.34 kg (4.9%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.23 kg (3.3%)	85 %	5
Suchy ekstrakt	Briess DME - Sparkling Amber	0.23 kg (3.3%)	95 %	20
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.45 kg (6.5%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	39.69 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	14.17 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1005.5 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jack D	652.04 g	Fermentacja cicha	180 dni
Inne	Oak Barral	0 g	Fermentacja cicha	180 dni