

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 |