

JACK BROWN

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **50**
- SRM **22.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (55.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (37%) | 80 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.1 kg (1.9%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.9%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 20 min | 15.7 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 5 min | 15.7 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--|-----|-------|------|---------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |
|--|-----|-------|------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 20 min |