

Jack Dañiels

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **67**
- SRM **48.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (36.6%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.6 kg (29.3%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1.2 kg (9.8%)	78 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (4.1%)	70 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	1 kg (8.1%)	75 %	177
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.1%)	71 %	300
Ziarno	Extra black	0.5 kg (4.1%)	65 %	1400
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Oak flaked	20 g	Fermentacja cicha	10 dni