

# Jack Daniels

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **180 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **180 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-7 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Briess - Yellow Corn Flakes	12 kg (77.4%)	75 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (12.9%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (9.7%)	85 %	8