

Jackie brown

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **13.4**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (94.3%)	80 %	7
Ziarno	Crystal malt	0.11 kg (1.7%)	70 %	340
Ziarno	Brown malt	0.2 kg (3.1%)	--- %	140
Ziarno	Roast barley	0.05 kg (0.8%)	--- %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	25 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	25 g	0 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London esb	Ale	Suche	11.5 g	Danstar