

# Jackie Sharp

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **19.7**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2 kg (32.3%)	80.5 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.1%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Amber	1 kg (16.1%)	75 %	60
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (8.1%)	75 %	55
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.5 kg (8.1%)	72 %	79
Ziarno	Weyermann - Special X	0.5 kg (8.1%)	75 %	300
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (8.1%)	77 %	97
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	10 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
EMPIRE ALE M15 Mangrove Jack's	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Jack Daniel's - Oak Chips	35 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	---------------------------	------	-------------------	--------