

# Jankes

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (74.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (4.5%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	20 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis