

# Jankes

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Bestmaltz Melanoidynowy	0.5 kg (7.1%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Caramel Pale	0.5 kg (7.1%)	77 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Ekstrakt początkowy 17,5 BLG  
26 maj 2018, 14:06