

# Jankes

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.79 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	0.81 kg (11.7%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40.53 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	34.74 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	34.74 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	11.58 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	23.16 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	80 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

## Notatki

- BLG:
  - nastawne 13,8
  - po burzliwej (11 dni) 3,6
  - cicha -> 10 dni
  - 20 wrz 2020, 15:46