

Jankes

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (67.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (8.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.4 kg (6.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |