

Jankes_Dept

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (87%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 30 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |