

Jankes II

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **62**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6.28 kg (89.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.32 kg (4.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.32 kg (4.6%)	82 %	5
Ziarno	Crystal II 200	0.11 kg (1.6%)	71 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	52.38 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15.72 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	cascade	20.95 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10.47 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10.47 g	7 dni	6 %
Na zimno	Cascade	15.72 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP060 - American Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	52.38 ml	White Labs