

Kangur Jack

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **89**
- SRM **14.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (91.7%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Green Bullet	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	15 g	1 min	7.8 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Kohatu	15 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------