

Pirate Jack

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	5.2 kg (74.8%)	80 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (7.2%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (14.4%)	80.5 %	9
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (3.6%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min