

Ja Janusz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**

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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.2 kg (100%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Centennial	5 g	---	8.6 %
Dodane w trakcie wyladzania.				
Gotowanie	Centennial	25 g	50 min	8.6 %
Gotowanie	Falconer`s Flight	15 g	30 min	10.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jacks M36 Liberty Bell Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1000 ml	Boat Brewery

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	8 g	Gotowanie	10 min
Mech uwodnić w 100 ml ciepłej wody.				