

Janek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzywaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pale ale 2 row	1 kg (40%)	--- %	6
Ziarno	słód pszeniczny viking malt	1 kg (40%)	--- %	5
Ziarno	słód pilzneński viking malt	0.5 kg (20%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	8 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M 44	Ale	Suche	11 g	---