

Amerykański Janush

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **9.5**
- Styl **Classic American Pilsner**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2 kg (50%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 2 kg (50%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 30 min | 9.3 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 15 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 30 g | 5 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |