

Burak Janusz

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.8 kg (100%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	40 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
No name	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	burak czerwony	500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	sok z buraka	250 g	Fermentacja cicha	10 dni