

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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj 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 wyszadzania. | | | | |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 50 min | 8.6 % |
| Gotowanie | Falconer`s Flight | 15 g | 30 min | 10.6 % |

Drożdże

| 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. | | | | |