

Janek

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **1.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (5.4%)	74 %	3
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.1 kg (2.7%)	76 %	69
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (91.9%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	50 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Brewers Gold	50 g	2 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's