

## Janusz Drugi #18

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.5**
- Styl **Old Ale**

### 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- Warzenie -  
Początkowa - 12 BLG  
Końcowa - 2,5  
Burzliwa - 16/17  
Rozlew - 22 VI 2018  
ABV - 5  
CO2 - 2.1  
28 cze 2018, 11:38