

Janusz Słodowy #1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski typ I	0.5 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia 2020	25 g	30 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia 2020	25 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Oktawia 2020	50 g	0 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveiki Lutra	Ale	Gęstwa	1 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.3 g	Gotowanie	5 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warzenie 26.04.2021
Whirflock dodany do fermentora.

13,2 brix, 21,5 litrów, drożdże zadane w 26 stopniach.
Fermentacja w pokoju

Próbka pobrana 13.05 - 7,2 brix; po przeliczeniu 5% abv i 75% odfermentowanie. Próbka mocno ziołowa,
lekko słodowa i wyraźna goryczka
26 kwi 2021, 20:15