

PIOTR JANUSZ

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	6 kg (66.7%)	79 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.2%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	0.5 g	10 min	12 %
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pigwa	1.5 g	Gotowanie	15 min