

# Tytanowy Janusz

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM ---
- Styl **American Pale 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	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	---
Cukier	biały cukier	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Glacier	10 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Glacier	15 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	---	12 %
Na zimno	Glacier	5 g	---	5.5 %