

Yanosik

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.5**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (21.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade	145 g	60 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %
Zacieranie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis