

Jasne Pełne 13 - POLSKA IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilżeński 100%)	3.4 kg (67.3%)	80 %	25
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilżeński 40%)	0.85 kg (16.8%)	80 %	30
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg (7.9%)	80 %	2
Dodatek	Barley, Flaked	0.4 kg (7.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker DE	25 g	30 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski) PL	25 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	FERMENTIS