Jasne Polskie v.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **10.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(30.8%)*	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg *(30.8%)*	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg *(30.8%)*	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny Strzegom	0.5 kg *(7.7%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	9.5 %

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