

# Jasny Gwint

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 5 kg (68.7%)   | 80.5 %     | 3   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 2 kg (27.5%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Melanoidin | 0.18 kg (2.5%) | 75 %       | 71  |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye     | 0.1 kg (1.4%)  | 73 %       | 177 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target        | 35 g  | 65 min | 11.5 %     |
| Gotowanie | First Gold    | 35 g  | 30 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Target        | 15 g  | 10 min | 11.5 %     |
| Whirlpool | cascade 7% AA | 22 g  | 0 min  | 7 %        |
| Whirlpool | Hersbrucker   | 20 g  | 0 min  | 3.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                      |     |        |        |                 |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 200 ml | Mangrove Jack's |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|

## Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g   | Gotowanie | 15 min |