

Polskie Jasne

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki żytnie	0.28 kg (7.2%)	80 %	4.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (30.9%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	1 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis