

Polskie Jasne pełne 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Vienna Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (67.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (24.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	300 ml	---