

Polskie Jasne

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (92.6%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy	0.37 kg (7.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Burzliwa 7-10 dni
Cicha 7 dni
10 sie 2016, 22:07