

# Jasne Pełne 13 polskie ale

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **9.2**
- Style **Blonde Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **27 liter(s)**
- Trub loss **12 %**
- Size with trub loss **30.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size **30.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%)	5.1 kg (92.7%)	75 %	25
Adjunct	Oats, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	2
Adjunct	Barley, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka PL	6 g	60 min	10 %
Boil	Magnum	9 g	60 min	13.5 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski) PL	20 g	15 min	4 %
Aroma (end of boil)	Magnum PL	5 g	15 min	13.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	450 ml	FERMENTIS

## Notes

- Piwko uwarzę tak samo, jak weizena i saisona, tylko płatki wcześniej ugotuję w wodzie, odcedzę i "wysłodzę", a potem sam wywar dodam do fermentora - odpadnie żmudne cedzenie brzeczki i płukanie płatków z chmielinami. kolor nie wyjdzie, będzie ciemniej ale może za to w smaku się uda. chmielenie "pokopane", bo chciałem zużyć "resztki" (a w założeniu miało być na goryczkę 20g Marynki, a na aromat/smak 25g Lubelskiego), więc poratowałem się Magnum.  
*Mar 8, 2017, 2:19 AM*