

# #1 POLSKIE JASNE

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM ---
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3 kg (100%) | 80 %       | --- |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 20 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Maribrew ALE | Ale | Suche | 12.5 g | Maribrew     |