

# BRUNTAL JASNY

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **8.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (81%)	81 %	26
Cukier	Cukier	0.4 kg (19%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	6.8 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	6 dni	5.5 %
Na zimno	lunga	14 g	6 dni	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	---