

Jasielski Full

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **9.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (59.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (23.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.5 kg (11.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (4.8%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 10.8 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 20 min | 2.9 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 2.9 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 0 min | 2.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech rlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |