

# Jasna Pełna Marynka 12.5 blg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.5%)	79 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.5%)	78 %	18
Dodatek	Oats, Flaked	0.4 kg (7.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	40 g	40 min	6.5 %
Whirlpool	Marynka PL	40 g	20 min	6.5 %
Na zimno	Marynka PL	20 g	3 dni	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik Lallemand	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Whirpool - w temperaturze 80 - 74 C przez 20 minut.  
*16 sie 2020, 21:19*