

# jasne

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 4.5 kg (84.9%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (5.7%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.5 kg (9.4%)  | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | wolf                  | 10 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g  | 30 min | 1.7 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 1.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| s-33  | Pszeniczne | Suche | 11 g  | ---          |