

# 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	---