

# Jasne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **3.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 85 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 16.1 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 25 min | 16.1 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 4 min  | 16.1 %     |
| Na zimno  | Zythos                 | 30 g  | 4 dni  | 9.2 %      |
| Na zimno  | Mosaic                 | 30 g  | 4 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 4 dni  | 3 %        |

## Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                 |      |           |        |
|------------|-----------------|------|-----------|--------|
| Klarowanie | CURACAO         | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie | MECH IURLANDZKI | 5 g  | Gotowanie | 10 min |