

# Jasne bo zasnę

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (57%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (32.3%)	80 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (10.8%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Izabella	100 g	20 min	6.8 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	100 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	Gozdawa