

Jasne Pełne 13 - POLSKA IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **8.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%) | 3.4 kg (67.3%) | 80 % | 25 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%) | 0.85 kg (16.8%) | 80 % | 30 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.4 kg (7.9%) | 80 % | 2 |
| Dodatek | Barley, Flaked | 0.4 kg (7.9%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Hersbrucker DE | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) PL | 25 g | 5 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | FERMENTIS |