

## Jasne Pełne 13 polskie ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **9.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny (pilzeński 100%)	5.1 kg (92.7%)	75 %	25
Dodatek	Oats, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	2
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (3.6%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) PL	20 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum PL	5 g	15 min	13.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	450 ml	FERMENTIS

### Notatki

- Piwko uwarzę tak samo, jak weizena i saisona, tylko płatki wcześniej ugotuję w wodzie, odcedzę i "wysłodzę", a potem sam wywar dodam do fermentora - odpadnie żmudne cedzenie brzezki i płukanie płatków z chmielinami. kolor nie wyjdzie, będzie ciemniej ale może za to w smaku się uda. chmielenie "pokopane", bo chciałem zużyć "resztki" (a w założeniu miało być na goryczkę 20g Marynki, a na aromat/smak 25g Lubelskiego), więc poratowałem się Magnum.  
*8 mar 2017, 02:19*