

## Jasne pełne 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 0.5 kg (14.3%) | 74 %       | 2   |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK       | 2.4 kg (68.6%) | 74 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.6 kg (17.1%) | 74 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic        | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 10 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 10 g  | 25 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 10 g  | 25 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale 23 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Fermentis    |