

## Jasne pełne

---

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **5.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Lager	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	CO2	10 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Piwa wyszło ok 21litrów, 12,5BLG, fermentowało 2 tygodnie w temperaturze ok 17°C Data warki 12.12.2015 29 gru 2015, 17:39