

Jasne Polskie

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **40 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (87.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis