

# Jasne Polskie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.6 kg (86.8%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (13.2%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale