

# jasne trzasnę

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **6.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.55 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (32.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (8.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs