

# JASNE

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **8.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński klepiskowy	6 kg (59.4%)	79 %	3.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.8%)	79 %	23
Ziarno	vienna chateau	0.6 kg (5.9%)	79 %	5.5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (5%)	79 %	6.5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	11 %
Gotowanie	Lubelski	33 g	45 min	3.5 %
Gotowanie	Palisade	27 g	10 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

FM 21 odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-----------------------	-----	--------	--------	-----