

Jasny Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **8.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (5.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	5.3 %

Drożdże

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