

# JASNY ZOVIAN

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (70.8%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.4 kg (16.7%)	80 %	3
Ziarno	dekstytowy	0.3 kg (12.5%)	79 %	13

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	6 g	Fermentis