

Niemieckie Jasne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **9.2**
- Styl **American Pale Ale**

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 **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (59.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (18.5%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.3%)	77 %	26
Ziarno	Bruntal	0.7 kg (13%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yellow Sub (DE)	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	TnT (DE)	10 g	60 min	12.2 %
Na zimno	TnT (DE)	20 g	7 dni	6 %
Na zimno	Yellow Sub (DE)	10 g	7 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis