

Polskie Jasne #9

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7.4 kg (88.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.6 kg (7.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|-------|--------------|
| fermentum mobile | Ale | Płynne | 60 ml | --- |