

# Polskie Jasne Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **5.4**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **56 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (19.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.4%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Junga	20 g	40 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

## Drożdże

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