

# Polskie Jasne pełne 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 3.3 kg (67.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 1.2 kg (24.5%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 0.4 kg (8.2%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 12 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 30 min | 5.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us05  | Ale | Gęstwa | 300 ml | ---          |