

## Polskie jasne pełne

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 5 kg (87.7%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.2 kg (3.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 70 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us05  | Ale | Gęstwa | 150 ml | Piwniczne    |