

Polskie Jasne Pełne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (87.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.3%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4.2%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	45 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja burzliwa - 7 dni w temperaturze 17-19 °C
Fermentacja cicha - 7 dni w temperaturze 17-19 °C

Butelkowanie z dodatkiem glukozy 8 g/l

Nagazowanie - 7 dni w temperaturze 17-19 °C, później przenieść w chłodniejsze miejsce.

11 lut 2020, 14:43