

# Polskie Jasne Pełne Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20.8%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Suche	23 g	---