

# Polskie Jasne Pełne Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	55 min	4 %

## Drożdże

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