

# Polskie Jasne- TEST worka BIAB ABIS

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (100%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	8 %
cytrusy, grejpfrut, lukrecja, anyż, trawiasty, kwiatowy, ziołowy, żywiczny, korzenny, owocowy.				
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	2.6 %
herbata z cytryną, curry, koperek, jałowiec, ziemisty, kwiatowe, ziołowy.				
Na zimno	ABIS	100 g	3 dni	5 %
Winogrona, bardzo podobny do amarillo				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- zeszło 13 do 2  
22 sie 2020, 15:48