

#12. Polish Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **7.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Ale	2.6 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann Pszeniczny ciemny	0.1 kg (3.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	5 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	5 g	10 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermentum Mobile