

#12 Polish Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **10.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (16.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150
Cukier	Cukier	0.5 kg (8.3%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	10 min	6 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.2 g	---