

#4 Polskie ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **13.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (11.9%)	30 %	49
Steeping				
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.15 kg (7.1%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	1 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	10 g	1 min	3.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	Tomyski	10 g	10 min	3.9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.9 %
Na zimno	Sybilla	20 g	3 dni	6.9 %
Na zimno	Tomyski	10 g	3 dni	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis