

## FSO Polonez (polskie ale)

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 4 kg (89.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.15 kg (3.4%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt           | 0.3 kg (6.7%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga   | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | lunga   | 15 g  | 20 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga   | 20 g  | 5 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool                 | lunga   | 20 g  | 5 min  | 11 %       |

### Drożdże

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

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 15 min |