

## Polish Ale

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **5.4**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	15 min	6 %