

Polish Ale #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (26.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.6%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min