

Polish Pale Ale (z dodatkiem soku z grapefruta)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (79.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (17.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Whirlpool	Izabella	100 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis