

polish pale ale zwei edition

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.1%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.6%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	oktawia	50 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	25 g	0 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	iunga	25 g	0 min	12.5 %
Gotowanie	oksybiung	15 g	15 min	9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---