

## Polski Ale 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **73 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **76.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **89.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	14 kg (100%)	81 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	120 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Oktawia	90 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	10 min	10 %
Gotowanie	Marynka	100 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	32.56 g	Fermentis