

## Polskie ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **12.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa            | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Profimator jasny | 4 kg (100%) | 86.3 %     | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 35 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale       |