

Polskie Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzywaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	4 kg (72.7%)	79 %	5
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.5 kg (9.1%)	77 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	4 %
Na zimno	Puławski	50 g	3 dni	4.3 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Podzielię na 4 części: 5 litrów bez cichej, 5 litrów z Lubelskim, 5 litrów z Puławskim, 5 litrów z Marynką.
13 cze 2018, 11:21