

Polskie Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Puławski	20 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	2.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	Puławski	15 g	5 min	6.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	3 dni	4.8 %
Na zimno	Sybilla	15 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Puławski	15 g	3 dni	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min