

Polskie Ale II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (69.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.6%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6 %
Whirlpool	Tomyski	50 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile