

## Polskie coś

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (85.7%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Carahell                  | 0.2 kg (5.7%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | weyermann caramunich      | 0.3 kg (8.6%) | 73 %       | 90  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Admiral           | 5 g   | 60 min | 14.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 100 g | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |