

Polskie Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (33.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (22.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	40 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	6.5 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - o5	Ale	Suche	11.5 g	---