

## #127 SMaSH Polish Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (8.8%)	70 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (3.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Puławski	7.4 g	40 min	8.6 %
Whirlpool	Izabela	25 g	1 min	5.8 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	1 min	8 %
Na zimno	Oktawia	75 g	3 dni	8 %
Na zimno	Izabela	25 g	3 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Inne	Pożywka dla drożdży	1.2 g	Gotowanie	10 min