

## #18 Polski Ejl

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.8%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	karmelowy	0.3 kg (4.7%)	80 %	50

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis