

## #2 POLSKIE ALE

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 6.5 %      |
| Gotowanie                 | Marynka           | 10 g  | 15 min | 6.5 %      |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 15 min | 5.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka           | 10 g  | 5 min  | 6.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 5 min  | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| SA    | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |