

## #20 Cienki Ale Polski

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **8.3**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	17 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.75 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	60 g	4 dni	3.75 %
Na zimno	Marynka	16 g	4 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale