

#24 Polish Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (73.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.9 kg (16.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Izabella	20 g	1 min	5.1 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	10 min	5.1 %
Na zimno	Zula	70 g	3 dni	8.3 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Lallemand