

## #28 Polskie Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (94.1%)	80 %	6.5
Ziarno	Zakwaszający bestmalz	0.25 kg (5.9%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	33 g	10 min	6 %
Gotowanie	lunga	33 g	10 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	33 g	5 min	6 %
Gotowanie	lunga	33 g	5 min	11 %
Whirlpool	Sybilla	33 g	0 min	6 %
Whirlpool	lunga	33 g	0 min	11 %
Na zimno	Sybilla	100 g	5 dni	3.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Odfermentowało do 3,5 BLG. 108 g cukru na refermentację.  
Rozlew 20-06-2016  
20 cze 2016, 22:21