

#4 Polskie ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **13.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (81%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.25 kg (11.9%) | 30 % | 49 |
| Steeping | | | | |
| Suchy ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy | 0.15 kg (7.1%) | 99 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 10 g | 1 min | 6.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tomyski | 10 g | 1 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 10 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Tomyski | 10 g | 10 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 60 min | 6.9 % |
| Na zimno | Sybilla | 20 g | 3 dni | 6.9 % |
| Na zimno | Tomyski | 10 g | 3 dni | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |