

## #5 - Polish Pale Ale - "Robota Huncwota"

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (88.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.4%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (7.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 50 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie                 | Lubelski | 50 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski | 50 g  | 0 min  | 6 %        |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Celować w ~20L/15,5BLG po gotowaniu i dolać wody do 13,5BLG (~3L - kalkulator)  
*2 gru 2020, 23:51*