

## #6 Polish/Czech Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.9%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann diastatyczny	0.2 kg (3.8%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	27 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Lomik	30 g	7 dni	3.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	7 dni	4 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Mount Hood	10 g	7 dni	5.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	3.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Warka 1-09-2018  
Złanie na cichą 8 lub 9 i chmiel na zimno, zejście z temperaturą na cold.  
*1 wrz 2018, 19:10*