

## #8 Polish Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (43.5%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.3 kg (56.5%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	5 min	11 %
Whirlpool	lunga	20 g	---	11 %

### Drożdże

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