

8# Polish Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (11.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy 30 | 0.2 kg (4.8%) | 77 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 18 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Sybilla | 50 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

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