

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