

## #8 Polskie Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **10.4**
- 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 brzożki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- 13.01.2018 start 18oC 14 BLG  
Cicha 24.01.2018  
Rozlew 6.02.2018 3g glukozy/but  
6 lut 2018, 14:54