

## Bardzo klasyczne - Polish Pale Ale

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

### 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 **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis