

Dry hopped Polish Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (69%)	82 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (20.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	10 g	5 min	9.1 %
Na zimno	Zula	40 g	2 dni	10.6 %
Na zimno	Vermelho	40 g	2 dni	9.1 %