

## anglisz polisz ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

### 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (5.7%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 5 kg (94.3%)  | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 25 g  | 60 min | 8.7 %      |
| Gotowanie | Challenger        | 15 g  | 25 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Challenger        | 25 g  | 10 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 0 min  | 4.3 %      |
| Whirlpool | Challenger        | 20 g  | 30 min | 5.8 %      |
| Na zimno  | Challenger        | 40 g  | 7 dni  | 5.8 %      |
| Na zimno  | Marynka           | 20 g  | 7 dni  | 8.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Notatki

- tydzień burzliwa , tydzień cicha  
zabutelkowano 11.05.17  
dodano 3,5 gr glukozy na 0,5l

zielony k  
7 maj 2017, 17:51