

## 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