

# Groszkowe #1 - Polskie Pale Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (86.2%)	80 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (6.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	25 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	25 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	7 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	7 min	6.5 %
Whirlpool	Marynka	20 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	0 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---