

# JO!? POLISH PALE ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

## 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Notatki

- Zadanie drożdży : 21-07-2018  
Chmienie na zimno: 04-08-2018 (wieczorem)  
Butelkowanie: 06-08-2018

Gęstość początkowa 11,1 BLG. końcowa 2,5 BLG  
Stopień nagazowania : 2.2 (2,7g na 0,5l)  
21 sie 2018, 11:16