

## Made in Poland

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **59**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4.2 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Pale Ale Flagon	2.4 kg (33.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	30 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic USA	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic USA	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade USA	25 g	3 dni	7.7 %

### Drożdże

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

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletki do klarowania	2.5 g	Gotowanie	15 min