

## Mokre Polskie Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **2.1**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	2.2 kg (88%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (8%)	75 %	30
Cukier	Cukier trzcinowy	0.1 kg (4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Miks świeżego chmielu (Magnum, Perle, Sybilla)	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Miks świeżego chmielu (Magnum, Perle, Sybilla)	15 g	30 min	7 %
Gotowanie	Miks świeżego chmielu (Magnum, Perle, Sybilla)	15 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Trzy hop spidery wypchane po brzegi chmielem.  
*21 paź 2018, 13:08*