

## Narodowe - Polish Ale

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Werman Monachijski typ II	1.5 kg (42.9%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	10 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Marynka	22 g	0 min	10 %
Whirlpool	Magnat	10 g	0 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Classic Germat weet	Ale	Suche	11.5 g	---