

Paczkóś Polski Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (63.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.3%)	75 %	30
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.95 kg (17.8%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	35 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar