

pale polish

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.35 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	curacao	3 g	10 min	1 %
Gotowanie	Marynka	22 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	13 g	13 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
biowin ale	Ale	Suche	10 g	biowin

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min