

Pol(e)skie Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (85.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.1 kg (2.1%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	80 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	15 g	80 min	10 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis