

## POLA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (87.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.6%)	81 %	6
Ziarno	Chit Malt	0.25 kg (5.5%)	50 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Suche	12 g	Fermentis