

Polaris single hop

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **47.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (98%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	20 g	60 min	19.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	30 g	10 min	19.8 %
Whirlpool	Polaris	50 g	5 min	19.8 %