

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 % |