

## polish ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (82%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9.8%)	78 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (8.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	marynka	15 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	20 g	---	4.5 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	50 g	---	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34	Lager	Gęstwa	100 ml	---

### Notatki

- Do zacierania poszło 50 gramów szyszek Saaz. Wyszło 20 litrów około 13blg.  
*1 mar 2020, 21:19*