

Polish Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (90%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5%)	75 %	100
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.25 kg (5%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11.5 g	---