

Polish Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (6.9%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (34.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis