

## Polish Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (37.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29.7%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.23 kg (3.4%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	8.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	Puławski	20 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	40 g	5 min	5.2 %

### Drożdze

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