

## 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    |