

## Polish Ale - NT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Kölsch**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2040 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2352 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1374 L**
- Całkowita objętość zacieru **1832 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1374 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1436 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2352 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	350 kg (76.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	100 kg (21.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	8 kg (1.7%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	500 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	1000 g	30 min	10 %
Gotowanie	Zula	2000 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	3000 g	0 min	8.3 %
Na zimno	Zula	8000 g	10 dni	8.3 %
Na zimno	Zula	7000 g	5 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc	125 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-------	-----------	-------