

Polish ale pinta

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (36.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (54.5%)	80.5 %	4
Cukier	Cukier biały	0.25 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Izabella	33 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	12.5 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	12.5 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	12.5 g	0 min	9 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---