

# Polish MUSCAT GRAPE ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **12.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	11 g	60 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	8 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	WINOGRON	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni