

Polish Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

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