

## Polish Pale Ale #2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.1%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lomik	20 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	1 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	5 dni	4 %
Na zimno	Marynka	50 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis