

## POLISH PALE ALE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner Malt	1 kg (20%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	20 g	5 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Lubelski	40 g	3 dni	3.8 %
Na zimno	Sybilla	40 g	3 dni	6.8 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis