

## Polish Pale Ale 24

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (3.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	2 min	3.5 %
Whirlpool	Izabella	50 g	10 min	5.1 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	10 min	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis