

Polish Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Puławski	12 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	2 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	20 g	2 min	8.9 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Puławski	30 g	3 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis