

Polish Pale Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **50**
- SRM **6.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.15 kg (32.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.35 kg (10%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 70 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 5 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 8 g | Safale |