

## Polish Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny pilznieński Viking Malt - Strzegom/Sierpc	5 kg (100%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	8 %
Gotowanie	Lunga	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	60 g	25 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski	10 g	5 min	3 %
Na zimno	Lubelski	20 g	15 dni	3 %
Na zimno	Lunga	10 g	15 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

SafAle™ S-04	Ale	Suche	11.5 g	Lesaffre Fermentis
--------------	-----	-------	--------	--------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	13 min

### Notatki

- Przelewowe  
2 gru 2019, 23:29