

## Polish Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	1.5 kg (100%)	95 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Whirlpool	Zula	20 g	0 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	20 g	0 min	5 %
Whirlpool	Książęcy	20 g	0 min	7 %
Na zimno	Zula	30 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	30 g	2 dni	5 %
Na zimno	Książęcy	30 g	2 dni	7 %
Na zimno	lunga	30 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min