

## Polish pale ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **55**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony   | 0.5 kg (8.3%) | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnat     | 60 g  | 60 min | 9.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 200 g | 0 min  | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 30 g  | 0 min  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |