

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 | --- |