

Polish Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (11.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (16.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	30 g	30 min	3.8 %
Gotowanie	Magnat	30 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	80 g	10 min	11 %
Na zimno	Oktawia	300 g	10 dni	7.1 %
Na zimno	lunga	80 g	10 dni	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao - skórka	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	5 dni