

Polish Pale Ale

- Gęstość **4.8 BLG**
- ABV **1.8 %**
- IBU **50**
- SRM **2.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (69.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (23.3%)	79 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

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