

Polish Pale Ale #5

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- SRM **10.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 4 kg (55.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (27.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (13.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.25 kg (3.4%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | lunga | 50 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Zula | 50 g | 5 min | 7 % |
| Na zimno | Zula | 50 g | 5 dni | 7 % |