

## 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 %