

Polish Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10
Ziarno	carmel pils	0.5 kg (4.8%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Whirlpool	huell melon	50 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	oktawia	50 g	0 min	8.1 %
Whirlpool	zula	50 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Oktawia	50 g	2 dni	7.1 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	2 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	22 g	---