

Polish Pale Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **83**
- SRM **5.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	2 kg (50%)	--- %	6
Ziarno	Słód pilznieński	1.2 kg (30%)	--- %	4
Ziarno	Słód żytni	0.5 kg (12.5%)	--- %	7
Ziarno	Słód melanoidynowy	0.3 kg (7.5%)	--- %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	35 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Zula	35 g	55 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile