

Polish Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **36**
- SRM **3.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (61.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (8.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	6.2 %
Gotowanie	Magnat	30 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	lunga	30 g	2 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s- 04	Ale	Suche	11.5 g	safale