

Polish Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **5.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.6 kg (51.8%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (36%)	80.5 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.35 kg (5%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Zula	30 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Zula	30 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Marynka	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Zula	80 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Marynka	40 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis