

## Polish Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.2%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.6%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.12 kg (4%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Zula	15 g	1 min	8.3 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	1 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	25 g	1 min	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis