

Polish Pale ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński soufflet | 2.5 kg (45.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka (PL) | 20 g | 60 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Lubelski | 20 g | 10 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Marynka (PL) | 20 g | 10 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Izabella (PL) | 15 g | 10 min | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Wirfloc | 5 g | Gotowanie | 15 min |