

## Polish Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (62.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (24.3%)	79 %	22
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (7.8%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (5.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Gęstwa	300 ml	---