

## polish pale ale ( junga,marynka,lubelski,perle)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **9.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (6.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (87%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	20 min	7 %
Whirlpool	Perle	10 g	30 min	7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	10 g	30 min	11 %
Na zimno	Marynka	15 g	7 dni	11 %
Na zimno	Perle	15 g	7 dni	7 %
Na zimno	lub	15 g	7 dni	3.5 %

## Drożdże

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