

## polish pale ale (saaz biotrans.)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (30%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis