

Polish Pale Ale (z dodatkiem soku z grapefruita)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (79.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (2.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (17.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |
| Whirlpool | Izabella | 100 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 33 g | Fermentis |