

## Polnische ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (20%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Puławski	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	4.4 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	0 min	4.4 %
Gotowanie	Puławski	20 g	0 min	3.5 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	-3 min	4.5 %
Whirlpool	Perle	15 g	-3 min	4.4 %
Whirlpool	Puławski	20 g	-3 min	3.5 %
Na zimno	Sybilla	30 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Perle	30 g	3 dni	7 %
Na zimno	Puławski	30 g	3 dni	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
jakieś FMY	Ale	Gęstwa	100 ml	---