

## Polonez

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt                    | 3 kg (50%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 3 kg (50%) | 80 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 55 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 70 min | 4 %        |
| Na zimno                  | Lublin (Lubelski) | 60 g  | 8 dni  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Notatki

- Kabzel Żółty, butelkowane 26,07,2018.

31 lip 2018, 18:30