

Polonez

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.58 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (25.4%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	100 g	7 dni	8.2 %

Drożdże

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