

Polski Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **74 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **77.7 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **84.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 14 kg (100%) | 81 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 40 min | 8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 100 g | 10 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 32.56 g | fermentis |