

Polski Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (61.5%) | 70 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (15.4%) | 70 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Gozdawa Pure Ale Yeast 7 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |