

Polski Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	81 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.6 kg (11.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Golden Ale	0.2 kg (3.8%)	80 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (7.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook PL	10 g	5 min	9.1 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	5 min	4 %
Whirlpool	Cascade PL	70 g	0 min	4 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	10 %

Drożdże

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