

Polski Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **11.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (62.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (10.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (6.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 5 min | 5.2 % |

Drożdże

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