

# Polski Tani Ale

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy JASNY	1.7 kg (63%)	80 %	6
Zagotować z 5l wody. Gotować 60 min z chmielem. Chłodzenie: Uzupełnić zimną wodą do 10l.				
Cukier	cukier	1 kg (37%)	100 %	0
Dodać pod koniec gotowania				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Tanie, proste, dla nie wymagających znajomych. Cel 6% Alc

Ferm. burzliwa 20 dni w temp 15 C.

Ferm. cicha 7 dni.

Refermentacja 14 dni

14 kwi 2016, 10:07