

Polskie Ale

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **8**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (93%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny jasny	0.25 kg (5.8%)	80 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale