

## Polskie Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

### 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 **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **6863 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **6863C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.9 kg (59.2%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.8 kg (16.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.1%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Inga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	lunga	10 g	0 min	11 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1700 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	---------	------------------

## Notatki

- Fermentacja cicha na 3 dni  
lunga 20g  
Cascade 30g  
*21 lut 2022, 17:17*