

Polskie Ale 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.3 kg (87.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (6.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (6.1%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 17 g | 60 min | 13.5 % |
| Whirlpool | lunga | 20 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | lunga | 30 g | 5 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |