

Polskie Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	90 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOC	1 g	Gotowanie	15 min