

## Polskie Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **9.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (41.5%)	81 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (29.3%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (7.3%)	75 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (7.3%)	75 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (7.3%)	75 %	30
Ziarno	Bruntal Pale Ale	0.3 kg (7.3%)	75 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale