

## polskie ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (100%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Zula	10 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	10 g	0 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	0 min	7.3 %
Whirlpool	Zula	15 g	0 min	7.3 %
przy 60 stopniach, chłodzenie zatrzymane na 10 minut				
Whirlpool	Izabella	10 g	0 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs