

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 brzezki **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 |