

polskie ale 3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.25 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.32 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.2%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm52	Ale	Płynne	10001700 ml	fm