

Polskie ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **8.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 1.7 kg (43.6%) | 80 % | 35 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (43.6%) | 81 % | 26 |
| Cukier | glukoza | 0.25 kg (6.4%) | 100 % | 0 |
| Suchy ekstrakt | suchy ekstrakt | 0.25 kg (6.4%) | 100 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 50 g | 60 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | marynka | 37 g | 2 min | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 12 g | --- |