

## 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	---