

## Polskie Ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (59%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	6.1 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	5 min	7.8 %