

## Polskie Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (68%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Żytni	0.3 kg (5.8%)	85 %	8
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.25 kg (4.9%)	79 %	13
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.9%)	78 %	51

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	70 min	12 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	15 min	7 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Na zimno	Sybilla	25 g	0 dni	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	0 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	Fermentis

## Notatki

- 50% wody RO.  
Ca 100, Mg 18, Na 18, SO4 190, Cl 56, HCO 95  
24 wrz 2018, 19:51