

Polskie Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (90%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 8.7 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 20 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 20 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 2.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 5 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Puławski | 15 g | 5 min | 6.9 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 10 g | 3 dni | 4.8 % |
| Na zimno | Sybilla | 15 g | 3 dni | 3.5 % |
| Na zimno | Puławski | 15 g | 3 dni | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 15 min |