

Polskie Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (86%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.125 kg (5.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.2 kg (8.6%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 55 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 10 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g | 0 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 10 g | 0 min | 3.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|--------|-------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 60 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|-------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Gotowanie | 60 min |