

Polskie Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (74%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	50 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	70 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis