

## Polskie Ale

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (88.9%)	81 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (11.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	10 g	6 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	9 g	Danstar