

Polskie ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (9.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	1 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	1 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Sybilla	25 g	5 dni	3.5 %
Na zimno	Oktawia	25 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Izabella	25 g	5 dni	5.1 %

Drożdże

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