

# Polskie Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (12.5%)	80 %	5
Ziarno	Cara Thomas Fawcett karmelowy	0.4 kg (8.3%)	78 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4052 Lida Kveik	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas mlekowym	2 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Ph wody do zacierania po dodaniu kwasu mlekowego 5.95  
24 lut 2021, 09:11