

Polskie Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **120**
- SRM **5.9**
- Styl **White IPA**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (63%)	81 %	26
Cukier	cukier	1 kg (37%)	100 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	60 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	3 dni