

# Polskie Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.7**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (84.3%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (9.6%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (6%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	65 min
-----------------	--------------------	-----	------------	--------

### Notatki

- Fermentację zacząć od 15st i przez 7 dni dojść do 18st. Następnie przez 7 kolejnych dni zejść poniżej 10st (najlepiej ok 6st). Cicha utrzymywać ok 6-2st przez kolejnych 14dni. Nagazować glukozą 6g/l. Refermentacja ok 4 tyg. 2 tyg 16-20st, następnie 2 tyg 0-5st.  
*29 lis 2021, 12:59*