

# Polskie Ale jezioro 2022

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	KS Bydgoszcz Crisp	8 kg (87%)	84 %	4.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (10.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2.2%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	---