

Polskie Ale na S-04

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **3.2**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Optima Pale Ale	3 kg (75%)	82 %	5
Ziarno	Optima Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	82 %	4
Ziarno	Optima Karmel 8	0.5 kg (12.5%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2016	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Magnum PL 2016	10 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Lubelski Polish Hops 2016	20 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski Polish Hops 2016	30 g	0 min	3.5 %

Drożdże

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