

# Polskie Ale SH PŁ-01

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Marl Pale/Pils	2.7 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Crisp Marl Wheat	0.3 kg (10%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PŁ-01	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	PŁ-01	20 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	PŁ-01	30 g	3 min	8.5 %
Na zimno	PŁ-01	50 g	5 dni	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Brzezka schłodzona do 16C  
Dzien 1 - 18C  
Dzien2 - 19C  
Dzien3 - 19C  
Dzien4 - 20C  
29 kwi 2021, 09:15