

## Polskie Ale v.2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (96.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

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