

## Polskie Ale ver.2

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **140 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **140 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **158 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **108 L**
- Całkowita objętość zacieru **144 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **108 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **86 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **158 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	30 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Zakwaszający	1 kg (2.8%)	1 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka	100 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	250 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	60 g	Danstar