

## Polskie Ale ver. 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Perle	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	0 min	7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	---	4 %
Na zimno	Perle	25 g	---	7 %

### Drożdże

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