

## Polskie Pale Ale #01

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.3%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	lunga	25 g	5 min	11 %
Na zimno	Oktawia	25 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	lunga	25 g	7 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis