

Polskie Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pale Ale Strzegom | 5 kg (90.9%) | 90 % | 6.5 |
| Ziarno | Słód Karmelowy Jasny | 0.5 kg (9.1%) | 90 % | 125 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 85 min | 8.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski | 30 g | 0 min | 5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 7 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |