

# 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	---