

# Polskie Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## 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 brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 5 kg (76.9%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (7.7%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 15 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Tomyski               | 15 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)     | 10 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 15 min | 3.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)     | 15 g  | 15 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)     | 5 g   | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirflock | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |