

## Polskie Pale Ale

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.8**
- Styl **American 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (93%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	płatki owsiane	0.3 g	Zacieranie	70 min