

# Polskie Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (97.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	70 g	10 min	5.3 %
Na zimno	Oktawia	100 g	3 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	23 g	---

## Notatki

- 30 g lubelskiego na wyłączeniu palnika jeszcze  
25 mar 2020, 11:31