

## Polskie Pale ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.5%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.5%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	50 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs