

## polskie Pale Ale

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	30 min	7 %
Whirlpool	Książęcy	30 g	0 min	7 %
Whirlpool	Amore pretta	30 g	0 min	7 %
Na zimno	amore pretta	75 g	3 dni	7 %
Na zimno	exp 2/20	75 g	3 dni	7 %