

Polskie Pale Ale (Chinook)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **53**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Malt Malteurop | 3.1 kg (64.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 0.9 kg (18.7%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.2 kg (4.2%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Barley, Raw | 0.2 kg (4.2%) | 60.9 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Raw | 0.2 kg (4.2%) | 60.9 % | 4 |
| Ziarno | Oat, Raw | 0.2 kg (4.2%) | 60.9 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 22 g | 70 min | 10.7 % |
| (granulat) | | | | |
| Gotowanie | Magnat | 22 g | 15 min | 7.2 % |
| (szyszki własne z ogrodu) | | | | |
| Gotowanie | lunga | 22 g | 15 min | 10.7 % |
| (granulat) | | | | |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 13 g | 0 min | 3.5 % |
| (szyszki własne z ogrodu) | | | | |
| Na zimno | Chinook | 150 g | 3 dni | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |