

## POLSKIE PALE ALE (noworoczne)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.3 kg (70.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (17%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	55 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Pijalne , minimalnie estrowe, trochę przegazowane  
*18 lut 2018, 20:07*