

POLSKIEALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **13.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (38.5%)	81 %	6
Ziarno	Viking Malt wędzony brzozą	1 kg (12.8%)	80 %	10
Ziarno	Słód gryczany	1 kg (12.8%)	65 %	15
Ziarno	Special X Castle	0.3 kg (3.8%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25.6%)	79 %	15
Ziarno	Aroma Castle	0.5 kg (6.4%)	80 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	60 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Arcydzięgiel	20 g	Gotowanie	5 min