

## Polsko-Czeskie Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **8.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	5.1 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Rubin	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	2.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	2.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis