

# Świąteczna Polskie Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.5%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis