

W038 - Polish Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42.6**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	2.8 kg	82.8 %	8
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.3 kg	79.5 %	21
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.5 kg	83.5 %	11

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.1 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	5 min	9 %
Na zimno	Chinook PL	30 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis