

Warka #5 Polish Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.5 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Izabella	30 g	4 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	70 g	4 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP067 Coastal Haze Ale Blend Yeast PurePitch™	Ale	Płynne	100 ml	White Labs