

# Polskie Ale

- Gravity **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **7.4**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **20 %**
- Size with trub loss **26.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **30.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18.6 liter(s)**
- Total mash volume **24.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	6 kg (96.8%)	81 %	4
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	lunga	25 g	15 min	11 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	15 min	10 %
Aroma (end of boil)	lunga	25 g	10 min	11 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	10 min	10 %
Aroma (end of boil)	Marynka	50 g	5 min	10 %
Aroma (end of boil)	lunga	50 g	5 min	11 %
Dry Hop	lunga	50 g	5 day(s)	11 %
Dry Hop	Marynka	50 g	5 day(s)	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- Wstępne przymiarki do nowej warki ( HA! sam nie czuje gdy rymuje! :D ). Po bardzo pozytywnych doświadczeniach z lungą zobaczymy co da się z tych chmieli wycisnąć...  
*Nov 17, 2015, 11:48 PM*