

ALE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **5.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (53.3%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (10%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------