

Bitter

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **61**
- SRM **8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (64.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade PL	100 g	30 min	5 %
Gotowanie	Chinook PL	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	150 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand LalBrew London ESB	Ale	Gęstwa	350 ml	---