

British strong ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **47**
- SRM **19.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (51.4%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.7%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Challenger	15 g	40 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdze

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

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloch	1 g	Gotowanie	10 min