

English Hop Spell

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **11.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pioneer	50 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Endeavour	50 g	25 min	7.5 %
Na zimno	Jetser@	50 g	7 dni	6.9 %
Na zimno	Archer@	50 g	7 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B1 Universal Ale	Ale	Suche	10 g	Bulldog