

EngliszPiwo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10**
- 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 **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (6.5%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.4 kg (5.2%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.25 kg (3.3%)	72 %	79

Słód specjalny o smaku tostowym , płatków otrębowych wyrazisty smak zakwasu, kolor około 40*L

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %

Drożdże

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

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	180 ml	White Labs
Potrzebne komórki				
283.50 mld				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min