

Extra Special Bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **8.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.1 kg (72.4%)	79 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (8.6%)	78 %	100
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (6.9%)	80 %	22
Ziarno	Orkiszowy	0.2 kg (6.9%)	82 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (5.2%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Boadicea	10 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Boadicea	10 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowski	1 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min