

EXTRA SPECIAL BITTER

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **12.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt pale ale	4.5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.28 kg (5.4%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.136 kg (2.6%)	85 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.08 kg (1.5%)	73 %	887
Cukier	GOLDEN SYRUP	0.226 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	35 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min