

Extra Strong Bitter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **10**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	COOKIE Viking Malt	2.5 kg (16.9%)	72 %	40
Ziarno	Caramunich® typ I	1.8 kg (12.2%)	73 %	80
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (1.7%)	70 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (1.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Puławski	90 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Magnat	30 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	---