

GMT 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **43**
- SRM **7.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.25 kg (84.9%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (5.7%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (9.4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	25 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	25 min	2.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Gęstwa	80 ml	Wyeast Labs