

## God save the beer

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **10.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 4 kg (66.7%)    | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Crystal malt                | 0.2 kg (3.3%)   | --- %      | 340 |
| Ziarno | Rahr - Premium Pilsner Malt | 1.55 kg (25.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Caramunich® typ I           | 0.25 kg (4.2%)  | 73 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Pilgrim            | 50 g  | 60 min | 10.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Northern Brewer    | 25 g  | 15 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g  | 0 min  | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|-------|-------|--------------|
| London esb | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |