

Moore

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **8.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	5 kg (91.2%)	80 %	6
Ziarno	Castle Malting - Cara Crystal	0.276 kg (5%)	74 %	150
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.181 kg (3.3%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.028 kg (0.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.2 %
Whirlpool	East Kent Goldings	30 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	8 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Epsom	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock	4 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka Yeast G.F.	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Profil wody
Ca-139.6/Mg-16.8/Na-53.1/Cl-101.8/SO4-203.3/HCO3-218.1/

Kwas mlekowy do korekty zacieru, wody do wystadzania, brzeczki

Fermentacja:

18 °C - 3 dni

18–22 °C - 5 dni

22 °C - 6 dni

18 paź 2023, 09:19