

SB2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (82.9%)	80 %	5
Ziarno	COOKIE	0.6 kg (6.2%)	80 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.5%)	73 %	800
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (6.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs
----------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	GIPS	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	MECH	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 1 WARKA WLP 02
2 WARKA FM 12
10 lip 2021, 00:14