

## Ukryta restauracja

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **9.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5.5 kg (74.3%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Bestmalz Red X           | 1 kg (13.5%)   | 79 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy     | 0.4 kg (5.4%)  | 70 %       | 49  |
| Ziarno | Caraamber                | 0.5 kg (6.8%)  | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe  | 25 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Fuggles | 60 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs   |