

Zimny wtorek

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **9.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (87.1%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.02 kg (0.4%)	68 %	400
Cukier	cukier	0.3 kg (6.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's