

# #1 English Pale Ale (?)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **7.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (3.5%)	71 %	200
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.5 kg (8.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---