

## #1 Full Aroma Hops

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **38 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **40.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	31 g	90 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	44 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	13 g	10 min	4 %
Na zimno	Marynka	15 g	5 dni	8.8 %