

#148 Próby obciążeniowe wiaduktu na Przybyszewskiego

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.04 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	4 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Viking Cookie	0.3 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Viking karmelowy	0.3 kg (6.5%)	73 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger UK 2021	50 g	40 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings UK 2020	50 g	1 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis