

20°

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **56**
- SRM **3.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Angus | 50 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Angus | 50 g  | 15 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Lactobacillus | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs  |