

## #25 Angielskie Lekkie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **45**
- SRM **10.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10.2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	71 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles UK	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles UK	20 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Bramling Cross UK	16 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles UK	30 g	10 min	5.9 %
Na zimno	Bramling Cross UK	34 g	4 dni	6 %
Na zimno	Fuggles UK	30 g	4 dni	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale