

## #3

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

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

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	75 g	6 dni	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka grejpfruta	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe bourbon	20 g	Fermentacja cicha	6 dni
Przyprawa	skórka grejpfruta	15 g	Fermentacja cicha	6 dni
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Fermentacja cicha	6 dni
-----------	-------------------	------	-------------------	-------