

## [3] Bitwa o Anglię II

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.75 kg (95%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	38 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	25 g	15 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sovereign	13 g	5 min	6.1 %
Whirlpool	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	14 g	3 dni	6 %

### Drożdże

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

### Notatki

- whirlpool 75-70C  
2 lut 2016, 08:04