

## 3-ok

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **33**
- SRM **7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (77.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	40 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	35 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus0	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	2 min	7.3 %
Na zimno	Centennial	70 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis