

## 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    |