

# Abt

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **15.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (9.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszenczny Strzegom	0.25 kg (8.1%)	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.6%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	45 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %