

angielskie ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (17.9%)	80.5 %	9
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	0 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentum Mobile