

## Anglia w 1936

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **16.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (76.3%)	80 %	8
Ziarno	Carared	1 kg (16.9%)	75 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	20 g	20 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	20 dni	5.1 %

### Drożdże

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