

# Bishop Finger Clone

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 3 kg (75%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 1 kg (25%) | 74 %       | 79  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g  | 50 min | 5.1 %      |

## Drożdże

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