

# Bishop Finger Clone II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **12**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (12.8%)	75 %	20
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.15 kg (3.8%)	78.3 %	542
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.25 kg (6.4%)	72 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.3 %

## Drożdże

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