

Bitter

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **51**
- SRM **8.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.2 kg (88.9%)	84.78 %	5
Ziarno	Munich Type I	0.25 kg (6.9%)	82.61 %	15
Ziarno	CaraAroma	0.15 kg (4.2%)	78.26 %	372

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Comet	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Warrior	10 g	15 min	16 %
Gotowanie	Warrior	20 g	5 min	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale - English Ale Yeast S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis / Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	5 g	Zacieranie	0 min

Czynnik do wody	Citric acid	2 g	Zacieranie	0 min
-----------------	-------------	-----	------------	-------