

# Bitter-sweet memories

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (16%)	80 %	10
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	Challenger	40 g	0 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
English Ale	Ale	Suche	10 g	Bulldog