

# British Strong Ale #1

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **43**
- SRM **11.3**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (81.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.7%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.7%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (1.4%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (6.8%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	100 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs