

## British strong ale

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **47**
- SRM **19.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt        | 4.5 kg (51.4%) | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Pilzneński                       | 2 kg (22.9%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                | 1 kg (11.4%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Carahell                         | 0.5 kg (5.7%)  | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.5 kg (5.7%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.05 kg (0.6%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt      | 0.2 kg (2.3%)  | 80 %       | 6    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga      | 55 g  | 60 min | 8.4 %      |
| Gotowanie                 | Challenger | 15 g  | 40 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                            |     |        |        |                  |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirfloch    | 1 g          | Gotowanie       | 10 min      |