

CzIP

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **8.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Sladek	10 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.3 %
Gotowanie	Sladek	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	5 g	8 dni	4.3 %

Na zimno	Sladek	10 g	8 dni	5.5 %
----------	--------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis