

Ei havuja, perkele!

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **5.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wsładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (23.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Colorado Pale Base	2 kg (67.8%)	79 %	5
Ziarno	Viking Rye Malt	0.25 kg (8.5%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Laukaa 2016	63 g	20 min	2 %
Gotowanie	Laukaa 2017	110 g	10 min	3 %
Gotowanie	Spruce Tips	63 g	5 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's