

## Elblaskie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **9.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis