

# English Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (90.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	25 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	2 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale III	Ale	Płynne	700 ml	wyeast

## Notatki

- pH:  
mash 5,4  
boil 5,25  
knockout/post-boil 5,0
- bez dodatku Cl.

12 maj 2022, 11:37