

# English Ale maris otter

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **100 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.5%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (6.3%)	70 %	160
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	20 g	15 min	5.8 %