

English Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **11.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11.6%)	73 %	80
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (11.6%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (7%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis