

## English pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Fawcet	5 kg (87.7%)	90 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.8%)	85 %	50
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (1.8%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Dark Crystal Malt	0.1 kg (1.8%)	75 %	210

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	45 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale