

## English Special Bitter #2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **8.3**
- 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 **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Na zimno	Zula	50 g	5 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis