

# EngliszPiwo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 6.5 kg (85%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L  | 0.5 kg (6.5%)  | 75 %       | 39  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.4 kg (5.2%)  | 72 %       | 236 |
| Ziarno | Briess - Special Roast Malt | 0.25 kg (3.3%) | 72 %       | 79  |

Słód specjalny o smaku tostowym , płatków otrębowych wyrazisty smak zakwasu, kolor około 40\*L

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 50 g  | 50 min | 5.1 %      |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 25 g  | 30 min | 5.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 30 g  | 1 min  | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                            |     |        |        |            |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP002 - English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 180 ml | White Labs |
| Potrzebne komórki          |     |        |        |            |
| 283.50 mld                 |     |        |        |            |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 6 g          | Gotowanie       | 10 min      |