

## epa

---

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **6.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (8.3%)	75 %	30
Dodatek	płatki jeczmienne	0.25 kg (8.3%)	80 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

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