EPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **73**
- SRM **12.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg *(36.4%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg *(36.4%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg *(18.2%)*	75 %	150
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg *(9.1%)*	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Na zimno	Admiral	35 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.