

Epa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **9.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 6.5 kg (92.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.05 kg (0.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.15 kg (2.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.3 kg (4.3%) | 60 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Nadwiślański | 20 g | 0 min | 5.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- 3 pokolenia po premium
17 maj 2024, 18:16