

EPA

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (90.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.11 kg (2.5%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.32 kg (7.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	25 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	pilgrim	25 g	12 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	11.5 g	fermentis