

ESBek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **10.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (87%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 70L	0.52 kg (9%)	74 %	135
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.23 kg (4%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	58 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	33 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	0 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
crossmyloof brew FOUR	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	AMS	6.5 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	DWB	36 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Campden tablet	0.8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Super Irish Moss	1.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Woda do zacierania 23 lity do tego jedna pokruszona tabletką campden tablet + 3.9ml AMS + 21.8g DWB.
Do wysładzania 15 litrów wody + 0.5 campden tablet + 2.6 ml AMS + 14.2g DWB.
14 maj 2020, 04:51