

Extra special bitter

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **52**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (76.9%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (19.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (3.8%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Bobek	15 g	5 min	5.9 %

Drożdże

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