

# Extra Strong Bitter

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (94.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.7%)	70 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Challenger	5 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - London ESB	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min