

## GMT

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **11**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.2 kg (10.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.6 kg (85.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Black Barley	0.03 kg (1.6%)	55 %	1300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.05 kg (2.7%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	25 min	5.9 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale