

God save the beer

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **10.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Crystal malt	0.2 kg (3.3%)	--- %	340
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	1.55 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.2%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	50 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	25 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London esb	Ale	Suche	11 g	Danstar