

God save the King

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **12.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **43 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (37%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Viking Golden ale | 5 kg (37%) | 80 % | 12 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1.5 kg (11.1%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt | 1 kg (7.4%) | 75 % | 160 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 1 kg (7.4%) | 75 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 30 min | 6.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 10 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 50 g | 5 min | 18.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale T-58 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Brzeczka 11.05
11 maj 2023, 21:06