

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