

## God save the Queen 3.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **8.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **39.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	1 kg (7.7%)	75 %	90
Ziarno	Cara Body Viking	1 kg (7.7%)	75 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	6.3 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	14 dni	18.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Brzeczka 18.11  
Cicha 01.12 plus chmiel na zimno  
3 gru 2023, 12:34