

# God save the Queen II

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **9.9**
- 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 **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 **39.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 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 kg (7.4%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	1 kg (7.4%)	75 %	90
Ziarno	Cara Body Viking	1.5 kg (11.1%)	75 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 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	Galaxy	50 g	5 min	17.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Notatki

- Brzeczka 31.03  
Mech irlandzki 10g 10min  
Rozlew 29.04  
*31 mar 2023, 10:40*