

God save the Queen

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **8.9**
- 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 **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **39.9 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 (38.5%)	83 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (38.5%)	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 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka 21.10.22r
Rozlew 17.11
T-58 duże butelki
S-04 małe butelki
21 paź 2022, 10:45