

# Górki

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **7.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	6.7 %
Zamiast Fuggles - Perle 6,7 AK ilość dostosować do zadanego IBU				
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis