

inglisz is izi

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (92.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	1 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
london fog	Ale	Gęstwa	500 ml	---