

## Isb

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **9.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **42.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	11 kg (84.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (1.5%)	79 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.65 kg (5%)	72 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.65 kg (5%)	65.2 %	315
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (3.8%)	100 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Tradition	30 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gops	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	5 min