

jesienne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **16.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pils	4 kg (72.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sladek	20 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Sladek	20 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Sladek	20 g	20 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------