

## Koyt

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **5.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (28.6%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Na zimno	lunga	15 g	3 dni	11 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis